

InfoBlatt Brot;

Vorteig

Der Vorteig soll vor allem die Hefevermehrung und -gärung fördern. Gleichzeitig wird die Entwicklung der Milchsäure gefördert, die in bestimmten Grenzen Aroma und Frischhaltung fördert, aber in hoher Konzentration die Backfähigkeit mindert. Eine Säurebildung ist daher nicht das Ziel der Führung. Vorteige bewirken ein besseres Aroma, bessere Frischhaltung und Haltbarkeit, bessere Quellung der Mehlbestandteile und damit bessere Verdaulichkeit.

Vorteige werden in Ländern mit langer Brottradition verwendet und kommen meist bei reinen Weizenteigen zur Anwendung, da Säure hier **nicht** gewünscht ist.

Sauerteige/Fermentteige

Sauer/Fermentteige enthalten eine Lebensgemeinschaft von Milchsäurebakterien und Hefepilzen, die der Mensch seit mehreren tausend Jahren für die Herstellung von Getreidefladen, Brot und brotähnlichen Nahrungsmitteln nutzt. Die Stoffwechselprodukte dieser Mikroorganismen lockern den Teig und **verbessern die Verdaulichkeit, das Aroma, den Geschmack und die Haltbarkeit der Backwaren**. Eine besondere Bedeutung hat Sauerteig bei der Verwendung von Roggenmehl. Während für Weizenmehl auch nur Hefe als Triebmittel verwendet werden kann, ist bei der Verwendung von Roggenmehl die Zuführung von Säure erforderlich, damit das Brot aufgeht und das Teiggerüst stabil wird und das Brot nicht flach wird. Die Milchsäurebakterien des Sauerteigs produzieren die Säure in Form von Milch und Essigsäure. Wir führen den Teig sehr warm, was dazu führt, dass sehr viel Milchsäure und wenig Essigsäure produziert wird.

Der „**Unterschied**“ zwischen Sauerteig und Fermentteig besteht darin, wie der Teig geführt wird (warm oder kalt), d.h. der Vorgang und der Teig ist der gleiche

Viel Milchsäure = viel Aroma, aber nicht „sauer“ schmeckend (Fermentteig)

Viel Essigsäure = starkes, säuerliches Aroma (Sauerteig)

Aus diesem Grund werden“ Weizen/Dinkelsauerteige“ gerne als Fermentteige bezeichnet (säuerliches Aroma nicht erwünscht)

Während in der Vergangenheit Verfahren und Methoden zur preiswerten und effizienten Brotbereitung gesucht wurden, stehen heute die geschmacklichen und ernährungsphysiologischen Eigenschaften von Backwaren aus Sauer/Fermentteig im Vordergrund. Gerade Vollkornprodukte erhalten durch Sauer/Fermentteig ein verbessertes „Mundgefühl“ einen besseren Geschmack und Verdaulichkeit, wobei nährwertbestimmende Substanzen erhalten bleiben.