

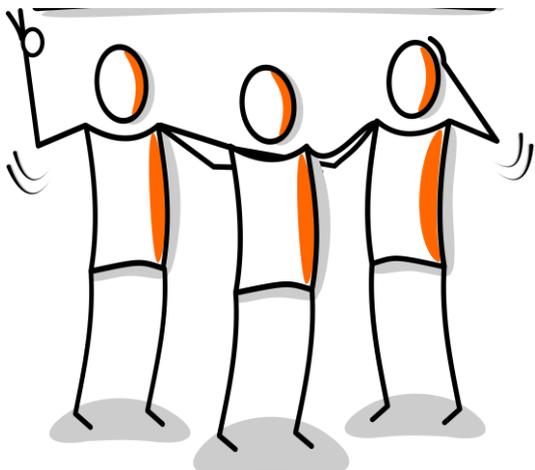
Name:

H2BA – Götz

Datum: © 01/ 2020

Blatt: 1 von 2

Thema: LF7 LS7.1 – Versuche zum Stärkeabbau durch Amylase/ Amylase-Hemmung



Führen Sie gemeinsam in der Gruppe folgenden Versuch durch. Sprechen Sie vorher die Arbeitseinteilung selbständig ab:

- ➔ Kochen Sie **1100g Wasser** auf und lösen Sie **125g Stärke (Weizenpulver)** in **150g kaltem Wasser** auf
- ➔ Richten Sie die Zusätze und 4 Teelöffel nach der untenstehenden Tabelle (*wiegen Sie gewissenhaft und genau!*)

- ➔ Wenn das Wasser kocht, rühren Sie die Stärkelösung ein und lassen den Kleister nochmals gut aufkochen.
- ➔ Verteilen Sie den Kleister im heißen Zustand gleichmäßig in 5 Bechergläser
- ➔ Rühren Sie die Zusätze mit einem Löffel und beobachten Sie was passiert

	<u>Glas 1</u>	<u>Glas 2</u>	<u>Glas 3</u>	<u>Glas 4</u>	<u>Glas 5</u>
Malt*	Keine Zusätze	5g	5g	5g	5g
Salz			15g		15g
TSM**				10g	10g

* **Ireks Malt**= (oder ein anderes Brötchenbackmittel, das aktive) **Amylase** (enthält) ** **Zitronensäure oder ein passendes Teigsäuerungsmittel**

Beobachtung

<u>Glas 1</u>	<u>Glas 2</u>	<u>Glas 3</u>	<u>Glas 4</u>	<u>Glas 5</u>

Erkenntnis

Name: _____

H2BA – Götz

Datum: © 01/ 2020

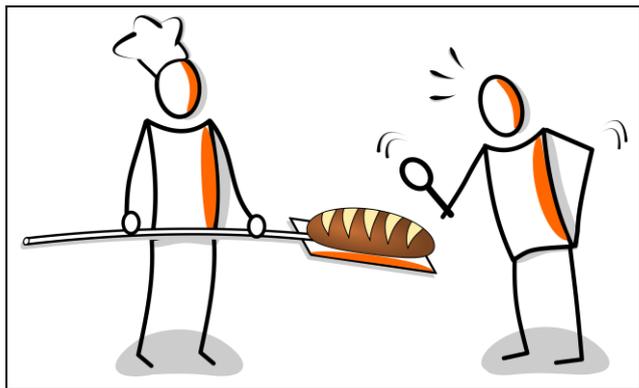
Blatt: 2 von 2

Thema: LF7 LS7.1 – Versuche zum Stärkeabbau durch Amylase/ Amylase-Hemmung

Versuch 2: Backversuch

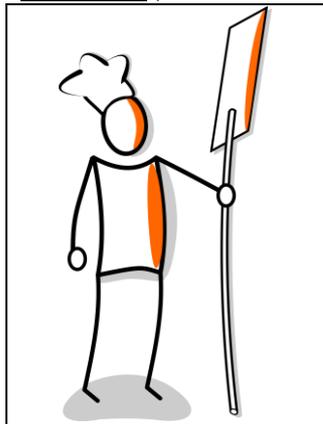
Vorbereitung:

- ➔ Füllen Sie zuerst ca. 1L Wasser (ca. 32°C) für alle in einen großen Messbecher
- ➔ Entnehmen Sie dann jeder daraus seinen Zuguss.
- ➔ So haben die Teige ungefähr die gleiche Temperatur!



	Teig 1	Teig 2	Teig 3
RM T997	330g	330g	330g
Salz	5g	5g	5g
Malt*		10g	10g
TSM**			3,5g
Wasser (ca. 32°C)	265g	265g	265g
Hefe	10g	10g	10g

* Irebs Malt= (oder ein anderes Brötchenbackmittel, das aktive) **Amylase** (enthält) ****Zitronensäure oder ein passendes Teigsäuerungsmittel!**



- ➔ Mehl sieben, Backmittel und Salz untermischen
- ➔ Zuerst wird die Hefe mit dem Wasser aufgeschlämmt
- ➔ dann etwas Mehl hinzugenommen, bis ein Brei entsteht.
- ➔ Schließlich der Rest des Mehles dazu genommen und der Teig glatt geknetet
- ➔ Brot formen, Gare ca. 40 Min
- ➔ Backen: OH 250°C UH 235°C, Schwaden
- ➔ nach ca. 2 Minuten Zug öffnen, beide Temperaturen auf 200°C zurückstellen, nach 10 Min Zug schließen
- ➔ Backzeit ca. 45 Minuten

Auswertung der gebackenen Brote

Teig 1	
Teig 2	
Teig 3	

Erkenntnis

Teig 1	
Teig 2	
Teig 3	