

Durumsauerteig getrocknet

Sauerteig aus Hartweizen | 85 Säuregrade

Geniale Geschmacksabrundung für mediterrane Gebäcke und andere helle Teige

Damit eine Backware abgerundet schmeckt, braucht es von vielen Einflüssen etwas. Neben dem Salz und der Süße ist die Säure ein sehr wichtiger Faktor, der für das ideale Aromaprofil sorgt. So richtig bewusst dürfte einem dieser Sachverhalt werden, wenn man sich ein Roggenbrot ohne Säurezugabe vorstellt.

In den meisten Fällen bedient man sich als Bäcker einfach dem seit der Antike bekannten, selbst gezüchteten Sauerteig. Dieser ist in fast allen Backstuben vorhanden und sorgt neben dem besonderen Aromaprofil auch, durch seine Verquellung, für eine Verbesserung der Frischhaltung von Brot.

Allerdings gibt es diverse Einsatzzwecke, bei denen der hauseigene Sauerteig nicht funktioniert. Denn sobald man einen reifen Sauerteig zu einem Brot- oder Brötchenteig hinzu gibt, agiert dieser fleißig weiter und produziert Säure. Möchte man nun Backwaren über längere Zeit führen, sollte aber genau dieser Effekt vermieden werden.

Wie wird Durumsauerteig getrocknet hergestellt?

Auf traditionellem Weg, nur in größere Mengen, wird aus Hartweizengrieß ein 3-stufiger Sauerteig hergestellt. Als Starterkultur dafür dienen die „üblichen“ Mikroorganismen. Der ausgereifte Sauerteig wird sodann über Walzen getrocknet und vermahlen. Der daraus entstehende **Durumsauerteig getrocknet** weist ca. 85 Säuregrade und einen pH-Wert zwischen 3,3 und 3,9 auf.

Wie wird Durumsauerteig getrocknet verarbeitet?

Der übliche Einsatzzweck ist die Verwendung in mediterranen Backwaren (Baguette, Wurzelbrote, Ciabatta) oder „weißer Ware“ (Tafelbrötchen, Weißbrot, etc.) als Säurequelle. Zusätzlich bietet der außergewöhnlich aromatische Geschmack und Geruch Gebäcke mit dem besonderen Etwas.

Da keine Nachsäuerung stattfindet, können die Teige oder Teiglinge beliebig lange geführt werden ohne dass sich das Produkt verändert. Die Zugabemenge beträgt, je nach gewünschter Intensität, zwischen 2 und 4%. Der **Durumsauerteig getrocknet** wird rechnerisch von der Gesamtmehlmenge abgezogen, da es auch ein Getreidemahlerzeugnis ist.

Die Vorteile von Durumsauerteig getrocknet auf einen Blick

- aromatischer Geschmack
- ideal für mediterrane Backwaren und helle Brötchen
- traditionelle Herstellung
- niedrige Zugabemenge

Die Zutatenliste von Durumsauerteig getrocknet

Hartweizengrieß, (Starterkulturen)