



Wie backt man Brot ?

0:13

Wasser...



0:14

...Mehl...

0:16

...und Hefe! Das sind die Grundzutaten für Brot.

0:20

Noch etwas Salz dazu...

Gehen lassen...

0:24

...und kneten! Mindestens eine Dreiviertelstunde lang! Durch das Kneten verbinden sich die im Mehl enthaltenen Eiweiße so fest miteinander, dass sich Brotlaibe formen lassen, die auch beim Backen ihre Form behalten.

0:39

Sei es im traditionellen Holzofen...

0:43

...oder in der etwas moderneren Großbäckerei.

0:48

Auch hier entsteht der Brotteig aus Wasser,

0:52

Mehl,

0:54

Salz



0:58

und Hefe!

1:01

Dazu noch ein paar Gewürze...

1:06

Das lange Kneten übernehmen hier Maschinen.

1:10

Auch das Formen der Laibe wird dem Bäcker abgenommen.

1:31

Dann gehen die Brotlaibe zum „Gehen“ in einen feuchtwarmen Schrank.

1:36

Dort entfaltet die Hefe ihre Wirkung:

1:41

Die einzelligen Organismen ernähren sich von den im Teig enthaltenen Kohlehydraten und nehmen sie durch ihre Zellwände auf. Stimmen Nahrungsangebot und Temperatur vermehren sie sich durch Knospung.

Als Abfallprodukt [ihres Stoffwechsels] geben die Hefezellen Gase ab – vor allem CO₂ – diese Bläschen sorgen dafür, dass der Teig „wächst“ und „luftig“ wird.



2:06

Das gewünschte Volumen ist erreicht. Die Brotlaibe sind backfertig.

2:13

Noch schnell ein Muster eingeritzt...

2:17

Und dann ab in den gut 200 Grad heißen Backofen.

2:24

Durch die Hitzeinwirkung verfestigt sich das Teiggerüst aus Weizenproteinen. Die Gasblasen – oben im Bild - bleiben als Hohlräume erhalten, während die Hefezellen durch die Hitze abgetötet werden.

2:40

So entsteht ein luftig lockeres Brot!