

Hurtig bagning

Introduktion

Formål:

At undersøge hvorfor vi bager brød, som vi gør.

Teori:

Ved bagning af brød bruges gær (levende encellede organismer hørende til i plantegruppen svampe) som hævemiddel. Oftest lader man dej hæve et lunt sted i længere tid. Men man kan få lavet et udmærket brød i løbet af en undervisningstime, hvis man giver gæren optimale vilkår fra starten og udsætter varmeødelæggelsen.

Materialer

2 spsk (0,3 dL) madolie

2,5 dL vand

25 g gær

1 tsk (10 g) sukker

1 tsk (10 g) groft salt

Ca. 7 dL (ca. 400 g) mel

Til pensling: lidt olie

lidt tørret rosmarin

Grydeske

Skål til æltning

Bagepapir

Bagepensel

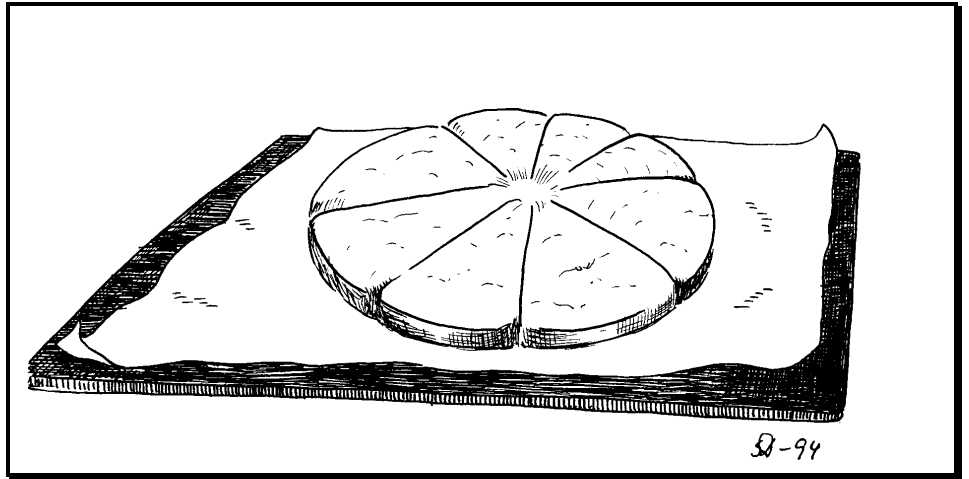
Ovn eller varmeskab

Fremgangsmåde

1. Vandet lunes (ca 30°C)
 2. Olie, sukker, salt og gær røres i
 3. Det meste af melet røres i
 4. Dejen æltes godt igennem, idet en passende del af melet æltes i lidt af gangen
 5. Formes som en flad skive, ca. 30 cm i diameter, der sættes på bagepapir og snittes næsten helt igennem - se fig.
 6. Pensles med olie og drysses evt. med rosmarin (madbrød)
 7. Sættes i kold ovn, der indstilles på 225°C og bages i ca 25 min.
-

Arbejds- spørgsmål

1. Hvorfor opvarmes væsken til ca 30°C og ikke til 100°C?
 2. Hvorfor tilsættes sukker?
 3. Hvorfor skal brødet sættes i kold ovn?
 4. Hvilken luftart fremkalder hævnning og hvordan dannes den?
 5. Hvilke forsøg vil I kunne lave for at vise gyldigheden af jeres svar?
-



Resultatbehandling

Overvej hvordan opskriften kan ændres/forbedres, idet du gør rede for stoffernes betydning for gærcellernes funktion og/eller for brødets smag og udseende (sammenlign eventuelt med opskrifter i en kagebog eller på melposen):

1. Hvorfor tilsættes olie?
2. Hvilke andre fedtstoffer kan erstatte olien?
3. Kan der bruges andre former for væske end vand?
4. Kan man pensle med andet end olie?
5. Hvorfor tilsættes salt?