



Hafer ☞☞

Getreideart, die in Nordeuropa kultiviert wird. Hafermehl ist allein nicht backfähig.

Hefe ☞☞

bezeichnet vor allem die in großen Mengen für die Bäckereien gezüchtete Kulturhefe auf der Basis von Melasse. Sie wird zur Lockerung von Hefeteigen verwendet. Dabei vergärt die Hefe Kohlenhydrate zu Kohlendioxid und es entstehen Gasbläschen, die zur typischen Lochstruktur im Brot führen.

Hefeteig ☞☞

ist ein durch Hefe gelockerter Teig aus Mehl, Wasser und Salz. Bei feinerem Gebäck kommen noch weitere Zutaten wie Zucker, Milch, Fett u.a. hinzu.



AUS GUTEN HÄNDEN.