



chemische Teiglöser



### 1. Backpulver Backpulver

= Natrium + Säure + Stärke

Tartrat Backpulver = Natrium +

Tartrat + Tartrat (Ein Tartrat ist ein Salz oder Ester der organischen Verbindung Weinsäure,

eine Dicarbonsäure) Backpulver (Backpulver ist ein trockenes chemisches Backtriebmittel,

eine Mischung aus einem Carbonat oder Bicarbonat und einer schwachen Säure, und dient

zur Volumenvergrößerung und Aufhellung der Textur von Backwaren) = Natrium + Weinstein

+ Stärke (Stärke oder Amylum ist ein polymeres Kohlenhydrat, das aus einer Vielzahl von

Glucoseeinheiten besteht, die durch glykosidische Bindungen verbunden sind)

Der Säuerteig entsteht aus Natrium (Natrium ist ein chemisches Element mit dem Symbol Na

und der Ordnungszahl 11) unter Zusatz von flüssigem CO<sub>2</sub>

### 2. Hirschhornsalz

Beim Backen zerfällt es CO<sub>2</sub> Wasserdampf und Ammoniak Da Ammoniak (Ammoniak oder

Azan ist eine Verbindung von Stickstoff und Wasserstoff mit der Formel NH<sub>3</sub>) unangenehm

riecht, kann Hirschhornsalz nur für Flachgebäck verwendet werden, damit das Gas

entweichen kann. Die Milchsäurebakterien (Lactobacillales oder Milchsäurebakterien sind

eine Ordnung von grampositiven, säuretoleranten, allgemein nicht sporenbildenden, nicht

atmenden, entweder stab- oder kokkenförmigen **Bakterien**, die gemeinsame metabolische

schulhilfen.com -  
Teiglockerungsmittel Referat

und physiologi  
Lactose (Lactose ist ein Disaccharidzucker au

sche Eigenschaften aufweisen)

s Galactose und Glucose, der in der **Milch** enthalten ist) in Milchsäure =Typischer Geschmack;  
Sauerteig (Sauerteigbrot wird durch Gärung von Teig mit natürlich vorkommenden  
Laktobazillen und Hefe hergestellt) wird zum Backen verwendet 3. Spezial-Backferment:  
Hergestellt aus Honig+ Hülsenfrüchten Erhältlich in Reformhäusern (Ein Reformhaus ist eine  
Art Lebensmittelgeschäft, das in erster Linie Naturkost, Bio-Lebensmittel, lokale Produkte und  
oft Nahrungsergänzungsmittel verkauft) und eigentlich nicht für die Herstellung von Brot  
geeignet!

[dkpdf-button]

Anzeige