

Warum die Wahl des Wassers beim Backen entscheidend ist

Was bereits vergangenes Jahr begann, zieht sich weiter durch den Pandemie-Alltag: Brot backen ist die neue Meisterdisziplin und lockt täglich tausende von Hobby-Bäckern in die hauseigene Backstube. Mit am wichtigsten dabei ist die Flüssigkeit, die dem Gemisch aus Salz, Mehl und Triebmittel erst die Konsistenz eines Teiges verleiht. Wer hier auf hochwertige Zutaten zurückgreift, tut gleich doppelt Gutes. Die Beschaffenheit des Teiges wird geschmeidiger und der Geschmack der Backware intensiver.

Ohne Flüssigkeit lässt sich kein Gebäck der Welt herstellen, da sie als Bindemittel essentiell ist. Traditionell wird Brot meist mit Wasser gebacken. Für geschmeidigere Backergebnisse empfiehlt sich dabei der Einsatz von natürlichem Mineralwasser. Hierbei muss nur beachtet werden, dass die Wasserhärte des Wassers so gering wie möglich ist und es sich um ein leichtes Mineralwasser handelt (z.B. Plose Medium). Bestimmt wird der sogenannte Trockenrückstand durch den Anteil der Mineralstoffe. Umso weniger Mineralstoffe das Wasser aufweist, umso weicher ist der Geschmack und folglich der Teig. Die Kohlensäure im Mineralwasser sorgt für noch mehr Luftigkeit im Teig. Somit entscheidet vor allem die Zusammensetzung des Wassers über dessen technologischen Einfluss. Zu viel Mineralstoffe im Wasser würden dem Teig die Elastizität nehmen und das Gebäckvolumen negativ beeinträchtigen.

Wer lieber mehr Geschmack in seinem Brot haben möchte, kann das Wasser anteilig durch Milch oder Obst- und Gemüsesäfte ersetzen – sogar Bier ist möglich. Letzteres kommt vor allem bei rustikalen Broten mit würzigem Aroma zum Einsatz. Für die Herstellung von süßen Backwaren wird gerne Milch oder pflanzliche Alternativen wie Haferdrink anstelle des Wassers verwendet. Obst- und Gemüsesäfte kommen aufgrund der gärenden Eigenschaften häufig in Sauerteig-Variationen vor. Außerdem werden sie auch oftmals als Färbemittel zum Teig gegeben, um dem Brot eine satte Farbe zu verleihen. Egal welche Zutaten beim Backen zum Einsatz kommen, sie sollten natürlich und qualitativ hochwertig sein.



Rein, leicht, natürlich – Plose

www.acquaplose.com/de

Bildmaterial:



Bildunterschrift: Brot backen mit Plose Mineralwasser (Quelle: Plose Quelle AG)

Rezept für ein einfaches Bauernbrot

Zutaten:

500 g Weizenmehl (Type 550)

½ Würfel frische Hefe

300 ml Plose Medium

10 g Salz

½ TL Zucker

Zubereitung:

Alle Zutaten in einer Küchenmaschine für 10 Minuten verkneten lassen. Es sollte ein geschmeidiger Teig entstehen, der sich vom Schüsselrand löst. Den Teig 15 Minuten ruhen lassen und anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Kugel formen. Diese in einem Gärkörbchen oder einer Schüssel ca. 1,5 Stunden gehen lassen. Das Volumen sollte sich etwa verdoppelt haben.

Den Backofen auf 250 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Brotlaib auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und mit einem scharfen Messer einschneiden. Den Brotlaib 10 Minuten bei 250 °C backen und dann die Temperatur auf 180 °C zurückdrehen und ca. 40 Minuten fertig backen lassen. Das Brot ist fertig, sobald es beim Klopfen auf die Unterseite hohl klingt.



Rein, leicht, natürlich – Plose

www.acquaplose.com/de

Plose Quelle AG

Das Familienunternehmen aus Brixen vertreibt seit über 60 Jahren erfolgreich natürliches Mineralwasser aus dem alpinen Hochgebirge Südtirols. Die Geschichte der Plose Quelle AG begann bereits im Jahr 1952, als der Weinhändler Josef Fellin eine Lebensmittelmesse in Parma/Italien besuchte, wo er an einem Kongress über die Einflüsse von Mineralwasser auf den menschlichen Organismus teilnahm. Fellin erinnerte sich, dass bereits 1913 das Wasser aus den Plose-Quellen oberhalb von Brixen untersucht und als hervorragend eingestuft worden war. Überzeugt von den Eigenschaften, füllte Fellin 1957 erstmals das Wasser in Flaschen ab. Die Plose Quelle AG ist bis heute im Besitz der Familie Fellin; sie betreibt ein modernes Produktionswerk in Brixen, das die Abfüllung des geschätzten Mineralwassers nur nach den strengsten hygienischen Vorschriften erlaubt und somit die Reinheit des Wassers und der anderen Produkte aus dem Hause Plose garantiert. Plose-Produkte sind in Italien, Deutschland und vielen anderen europäischen Ländern erhältlich.

Partner des DZVhÄ



Seit Anfang 2009 kooperiert die Plose Quelle AG mit dem DZVhÄ und pflegt den aktiven Dialog mit deutschen Homöopathen. Gemeinsam mit dem DZVhÄ informiert Plose mittels verschiedener Aktionen homöopathische Ärzte über die positive Wirkung von mineralienarmem Wasser im Rahmen einer homöopathischen Behandlung.

Weiterführende Informationen finden Sie unter www.acquaplose.com/de.

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Kerstin Weber, Sendlinger Straße 31, 80331 München,
Telefon: 089.23 23 63 42, Fax: 089.23 23 63 51, plose@kommunikationpur.com



Rein, leicht, natürlich – Plose

www.acquaplose.com/de