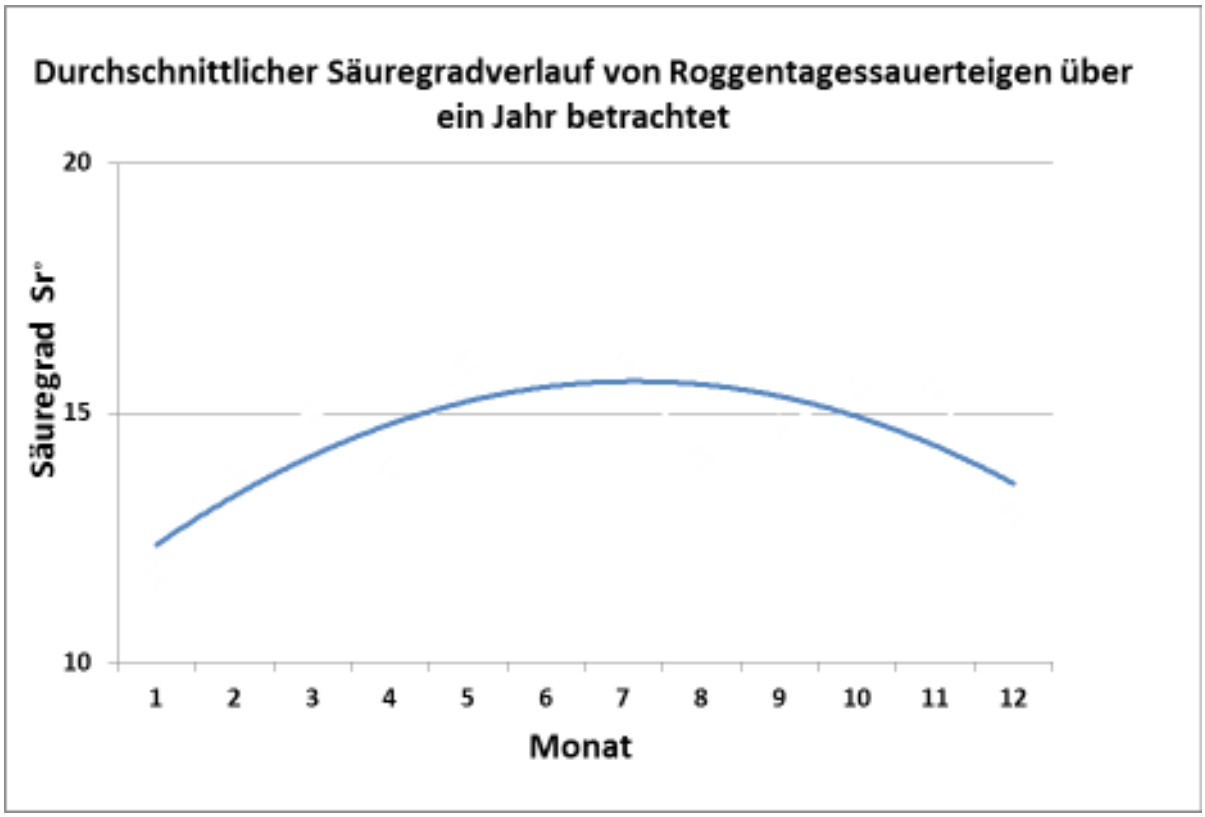
Tipps zur Steuerung der Qualität von Sauerteigen im Winter
Zusammengestellt von Filiz Hartmann, IsernHäger - erschienen im WebBaecker 50/2014

Isernhagen. (12.12. / is) Sauerteige sind lebendig und benötigen Pflege. Dies erfordert die Einhaltung und die Kontrolle vorgegebener Herstellungsparameter. Niedrigere Außentemperaturen im Winter beeinflussen die Mikrobiologie natürlich in anderer Weise als zum Beispiel im Sommer. Wie sehr der durchschnittliche Säuregradverlauf von den Außentemperaturen beeinflusst werden kann, zeigt die folgende Grafik über ein Jahr betrachtet:



Im Winter ist bei der Herstellung von Sauerteigen besonders auf folgendes zu achten:

Nährstoffangebot: Im Winter vorzugsweise hoch ausgemahlene Roggenmahlerzeugnisse, also Roggenvollkornmehle einsetzen, damit die durch die kalten Außentemperaturen verlangsamte Sauerteigreifung ausgeglichen wird.

Temperaturen: Es ist sehr wichtig, dass die Sauerteige in einem gleichmäßigen, für die jeweilige Führung optimalen Klima heranreifen. Maßnahmen zur Temperaturstabilisierung :

- Sauerteige oder/und Sauerteiganlagen vor kalter Umgebung schützen oder/und Räume, in denen die Sauerteiganlagen stehen, auf 21° bis 22° Celsius Raumtemperatur heizen.
- Sauerteige mit den jeweils optimalen Temperaturen ansetzen. Dies kann durch die Schüttwassertemperaturen gesteuert werden.

Reifezeiten: Bei Tagessauerteigen ist es notwendig, diese nach Beendigung der Reifezeit täglich im gleichen Zeitintervall zu verarbeiten. Tagessauerteige verändern sich nach Beendigung der Fermentationszeit mit hoher Aktivität weiter.

Teigausbeuten: Die Teigausbeuten sollten das gesamtes Jahr über für das jeweilige Sauerteigsystem unverändert beibehalten werden.

Hygiene: Es muss das ganze Jahr über selbstverständliche Praxis sein, Gerätschaften die zur Herstellung von Sauerteigen verwendet werden und Anlagen in denen Sauerteige hergestellt werden nach dem Gebrauch zu reinigen.

Starterkulturen: Die bereits aufgeführten Eckpunkte haben hohen Einfluss auf die Mikrobiologie. Die eingesetzten Roggenmahlerzeugnisse sind nicht steril, sie verfügen über eine «natürliche» Mikroflora. Es ist außerordentlich wichtig, dass die gewünschten Sauerteigbakterien, die Milchsäurebakterien die Leitkeime im Sauerteigsystem bilden.

Einmal in der Woche sollte der Sauerteig mit definierten Sauerteigkulturen respektive Starterkulturen angesetzt werden. Dies beugt einem Wechsel der Mikroflora und damit einhergehenden Qualitätsschwankungen vor.

Die jeweiligen Starterkulturen sollten immer erst der Versäuerungsstufe hinzugefügt werden, wenn alle übrigen Zutaten vermengt sind oder/und die optimale Sauerteigstufentemperatur eingestellt wurde. Somit ist sichergestellt, dass die Kulturen nicht verbrüht werden.

Das Vermengen der Zutaten [noch ohne Starterkulturen] muss zügig vonstattengehen, damit sich fremde Flora, wie zum Beispiel Fäulnisbakterien nicht durchsetzen können.

Fazit: Sauerteige sind lebendig und benötigen eine gewissenhafte Pflege. Dies erfordert die Einhaltung und die Kontrolle der vorgegebenen Herstellungsparameter.

Sie wollen mehr über Sicherheit zu Sauerteigführungen wissen? Filiz Hartmann vom IsernHäger VorteigCentrum beantwortet hierzu sehr gerne Ihre Fragen unter der Rufnummer +49 (0) 5139/9995-0 oder per E-Mail an hartmann@isernhaeger.de