



Co-funded by
the European Union



CC BY-NC-SA 4.0 DEED

Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International

Bakning

KAPITEL 8





Co-funded by
the European Union



Co-funded by
the European Union

"Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them."

"Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden."



This document was created as free learning and teaching material (Open Educational Resource) and is licensed under Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International. To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>





Co-funded by
the European Union

KAPITEL 8

Bakning

Ämnen

- 8.1. Förberedelse för bakning av mjölprodukter
- 8.2. Saker att tänka på vid beredning av bageriprodukter





8.1. Förberedelse för bakning av mjölprodukter

Spannmål är ett av de viktigaste livsmedlen vi har, eftersom det genom olika processer förvandlas till olika sorters mjöl som vi använder som grunden för många olika maträtter/bakverk. Vete är det mest använda spannmålet bland alla spannmål som finns, det är också rikt på mineraler, protein, vitaminer, magnesium, kalium etc.

Det är viktigt att kvaliteten på mjölet är bra eftersom det påverkar slutprodukten av det man tillreder.

Eftersom degen som ska förberedas är basproduktionen av bageriprodukter, är kvantifiering och vägning av degmaterialet också en annan viktig faktor.

Deg bildas efter knådning av mjölet genom att tillsätta vatten eller andra vätskor och den får olika smaker när olika ingredienser tillsätts (jäst, socker, mjölk, kryddor, torkad frukt etc).

Degen delas in i tre grundgrupper:

- Blöt (rinnig) deg.
Den har en flytande struktur, det är en degform förberedd för tillverkning av kakor etc.
- Mjuk deg
Det är formen av deg som används vid tillverkning av produkter som bröd etc.
- Hård deg
det är typen av deg med endast en liten mängd vatten tillsatt och hård deg är att föredra för produkter som pasta etc.

Spannmål innehåller protein och stärkelse, så de bör förvaras under lämpliga förhållanden. Särskilt lagringsförhållandena är viktiga faktorer för att förhindra dem från mögel och insekter.





8.2. Saker att tänka på vid beredning av bageriprodukter

- Beroende på vad det är man bakar så använder man olika sorters mjöl. Majoriteten av det som bakas är bröd så det mest sålda mjölet är mjöl för brödbakning.
- Bröd är slutprodukten av blandningen mjöl, vatten, salt, jäst och andra ingredienser. Den grundläggande processen innebär att ingredienser blandas till jästen jäst och omvandlats till en styv pasta eller deg följt av att degen bakas till en limpa.
- Den tekniska utvecklingen har gjort så att hygienförhållandena är bättre och produktionstakten är högre i brödtillverkningsindustrin nu än när det var människor som bakade bröden.
- Vissa regler måste följas vid förvaring av mjöl. Värme, fukt och ljus bör undvikas.
- Det händer att man stöter på defekt bröd. Defekta produkter kan uppstå av olika skäl, till exempel: fel sorts mjöl, för lite knådning, för kall ugn, överdriven jäsning eller för lite salt. Alla dessa fel kan visa sig i hur brödet ser ut, till exempel: för låg eller hög volym, surhet, svag smak, tjock skorpa osv.
- Innan bröddegen knådas ska mjölet som ska användas skiktas. Denna process är för att göra sig av med ev. skräpprodukter som kan finnas i mjölet men även för att man ska slippa mjöklumpar i degen.
- Knådning är ett viktigt steg i brödtillverkningen, och det säkerställer att alla ingredienser blandas väl med varandra.
- Efter knådningen är klar skärs och vägs degen och sedan får den önskad form. Genom detta frigörs gasen som bildas av jästen.
- Genom att kasta en kniv i degen kan CO₂-gasen gå till de övre områdena och ta sig ut genom öppna kanaler själv. CO₂-gasen, som expanderar under gräddning letar efter en lämplig kanal för att komma ut ur degen och genom att man sticker ett hål i brödet slipper man att gasen gör så att brödet spricker under gräddningen.



Co-funded by
the European Union

- Den sista fasen av brödtillverkningen är själva gräddningen. Den genomsnittliga temperaturen för bröd är mellan 220-245°C och gräddningstiden 18-20 minuter.
- De mest konsumerade bageriprodukterna efter bröd är pasta, kex och andra bageriprodukter.

