

Merkblatt

der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V., Detmold

Merkblatt Nr. 41

3. Auflage

April 2003

Detmolder Einstufenführung (DEF)

H. Stephan, Detmold

Vollständig überarbeitet von: *H. Neumann und G. Unbehend, Detmold*

Die Detmolder Einstufenführung stellt eine rationelle und sichere Sauerteigführung dar. Die langen Reifezeiten gestatten eine Fermentation über Nacht, so dass zu Arbeitsbeginn ein reifer Sauerteig zur Verfügung gestellt werden kann. Die über die langen Reifezeiten ausgebildeten höheren Säureanteile dieser Sauerteige erlauben eine erhöhte Toleranz während der Verarbeitung und daher können mit diesen Sauerteigen auch ohne Qualitätseinbußen Brote über einen längeren Zeitraum hergestellt werden.

Im Vergleich zu mehrstufig geführten Sauerteigen wird mit der Detmolder Einstufenführung eine geringere Mehlmenge versäuert. Dabei erweist sich zur Sicherung einer zügig beginnenden Fermentation ein Anstellgut-Anteil von 10 % als vorteilhaft. Die Sauerteigtemperatur sollte 26°C betragen, wobei es dabei unerheblich ist, ob diese Temperatur gleichbleibend oder als Mittelwert aus höherer Anfangs- und niedrigerer Endtemperatur im Verlauf der Reifung vorliegt. Eine Teigausbeute von 200 fördert die Aktivität der Mikroflora im Sauerteig und die Teige sind schon pumpbar, womit die Verarbeitung weiter erleichtert wird.

Die nach der Detmolder Einstufenführung hergestellten Sauerteige sind kräftiger, d.h. bei mit anderen Führungen vergleichbaren Säuregraden liegt ein etwas erhöhter Essigsäureanteil vor. Dies ist später auch im Brot mit einem angenehm kräftigen Aroma wahrnehmbar. Eine Anhebung der Reifetemperatur im Sauerteig führt zu höheren Gesamtsäuregraden. Da die Bildung der Essigsäure vor allem zu Beginn der Fermentation erfolgt und damit aufgrund der langen Reifezeiten von der gebildeten Menge her relativ gleichbleibend ist, kann auch über eine Änderung der Hauptsteuermechanismen bei dieser Sauerteigführung kaum ein milderer Brotgeschmack erzielt werden. Hier kann zum einen der Sauerteig-Anteil bei der Brotteigbereitung reduziert werden oder eine etwa 0,5-%ige Backhefezugabe zum Sauerteig erfolgen. Die Backhefe tritt damit in Nährstoffkonkurrenz mit der Sauerteigflora, woraus dann eine geringere Säurebildung durch die Laktobazillen resultiert. Diese Backhefezugabe muß dann jeweils bei der täglichen Sauerteigbereitung erfolgen. Das Anstellgut wird vom reifen Einstufensauerteig entnommen und bis zum Neuansatz eines Sauerteiges bei 6-10 °C gelagert.

Die Detmolder Einstufenführung mit all ihren Variationsmöglichkeiten dürfte eine der am weitesten verbreiteten Sauerteigführungen in Deutschland sein. In der Kurzübersicht sind die wesentlichen Verfahrensparameter der Detmolder Einstufenführung dargestellt. Die in Tabelle 1 aufgeführte Empfehlung zur Sauerteigbereitung kann problemlos innerhalb der in Abbildung 1 dargestellten Bereiche den betrieblichen Bedürfnissen angepasst werden. Eine Variation der Detmolder Einstufenführung innerhalb des in Abbildung 1 aufgeführten Bereiches wird von der Bundesfachschule des deutschen Bäckerhandwerkes in Weinheim als eigenständige Qualitätssauerteigführung empfohlen.

Die Detmolder Einstufensauerteig-Führung – eine Kurzübersicht

Tabelle 1: Führungsempfehlung

Führungsempfehlung	
Anstellgutanteil*, %	10
Reifetemperatur, °C	26
Teigausbeute	200
Reifezeit, h	16

*= bezogen auf die Mehlmenge im Sauerteig

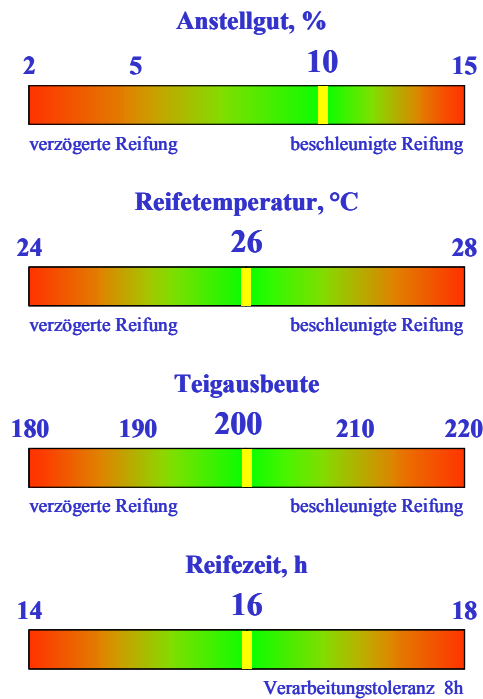


Abbildung 1: Variationsmöglichkeiten der Hauptsteuermechanismen der Sauerteigführung

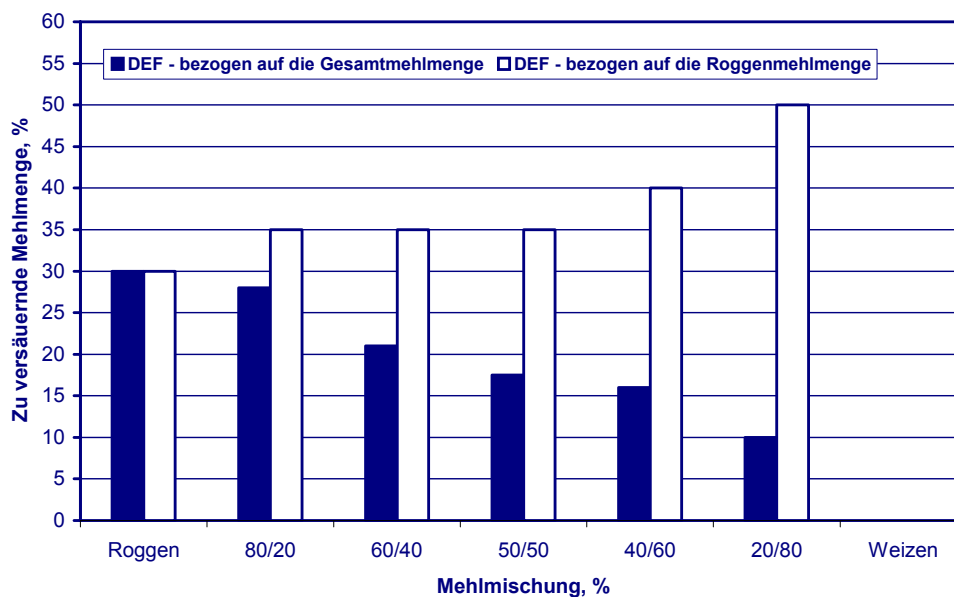


Abbildung 2: In der Detmolder Einstufenführung zu versäuernde Roggenmehlmenge in Abhängigkeit von der Mehlmischung