



Rezeptübergreifende Kurzinformationen im Blog auf www.brotfeuer.com

Flohsamenschalen (FSS)

FSS sind geschmacksneutral und binden das ~20-fache ihres Eigengewichtes an Wasser.

Je mehr Wasser im Teig gebunden werden kann, desto länger bleibt das Brot frisch. Helle Mehle (geringe Typenzahl) binden weniger Wasser als dunkle Mehle (höhere Typenzahl). Aus diesem Grund lässt sich die Frischhaltung bei hellen Broten durch Flohsamenschalen deutlich steigern.

FSS können ohne Vorstufe in den Hauptteig eingebracht werden.

Mit FSS einen zu weich gewordenen Teig stabilisieren:

Eine kleine Menge FSS direkt in den Hauptteig streuen und verkneten. Bei Bedarf weitere FSS hinzufügen bis der Teig die gewünschte Stabilität erreicht hat.

FSS in ein bestehendes Rezept einbringen, um die Frischhaltung zu erhöhen:

Auf 1% Flohsamenschalen kommen ~20% Wasser (% auf Rezeptmehl gerechnet). FSS und Wasser werden dem Hauptteig direkt (ohne Vorstufe) zugeführt. Das Wasser im ursprünglichen Rezept wird zunächst um die Hälfte des Wassers reduziert, das mit den FSS in den Teig gegeben wurde. Bei Bedarf weiteres Wasser hinzugeben (Bassinage), bis der Teig die gewünschte Konsistenz hat.

Beispiel:

Ursprüngliches Rezept:

600g Mehl

420g Wasser

Ergänzung zum ursprünglichen Rezept:

12g FSS

240g Wasser (= 12g x 20g)

Korrektur des ursprünglichen Rezeptes:

600g Mehl

12g FSS

540g Wasser (= 420g - 120g + 240g)