



WIE ARBEITET HEFE ?!



DIE WUNDERZUTAT HEFE

Professor Globus und Globini backen für Ostern. Damit ihr Osterzopf auch richtig lecker und luftig leicht wird, brauchen sie Hefe. Denn sie ist in vielen Backwaren enthalten. Doch was ist Hefe überhaupt und was macht sie?



31.

VIDEOS, LÖSUNGEN UND WEITERE INFOS UNTER
www.globus.de/entdeckerwelt



WAS MACHT DIE HEFE?

Sobald die kleinen Hefepilze im Teig mit Zucker, Mehl und Milch oder Wasser in Berührung kommen, beginnen sie, sich immer wieder zu teilen. Am besten gelingt ihnen das bei einer Temperatur zwischen 30 bis 37 Grad. Bei der Teilung der Pilze wird ein Teil des Zuckers im Teig in Kohlendioxid umgewandelt. Das ist ein Gas, das viele kleine Bläschen im Teig bildet und ihn so auflockert und wachsen lässt.



Ein Hefeteig kann seine Größe sogar mehr als verdoppeln.



WORAUS BESTEHT DIE HEFE?

Auch wenn du es auf den ersten Blick nicht erkennst: Hefe ist lebendig. Sie besteht aus vielen winzigen Organismen, die man unter einem Mikroskop sehen kann. Das sind die Hefepilze, die sich vermehren, indem sie sich teilen. Wissenschaftler gehen davon aus, dass Hefe schon seit 13.000 Jahren verwendet wird: erst zum Bierbrauen, später zum Brotbacken.

TROCKENHEFE UND FRISCHHEFE

Hefe gibt es im Globus-Markt in zwei verschiedenen Formen: als Trocken- und als Frischhefe. Trockenhefe ist ein Pulver, das in Tütchen verpackt ist. Frischhefe ist ein kleiner feuchter Würfel, der im Kühlregal steht. Früher gab es nur Frischhefe. Doch vor gut 70 Jahren haben es Lebensmittelunternehmen geschafft, der Hefe die Flüssigkeit zu entziehen. Trockenhefe kann einfacher und länger gelagert werden.

FRÜHER & HEUTE

Früher haben Bäcker ihre Hefe meistens von Brauern bekommen. Denn die kleinen Pilze braucht man auch bei der Bierproduktion für die Gärung, also die Reifung von Bier. Sie schwimmen auf der Flüssigkeit und werden später abgeschöpft. Nach Bier schmecken sie deshalb aber nicht. Heute können Bäcker industriell gezüchtete Backhefe kaufen.