

Grundlagen

ZUBEHÖR

Auf die Begriffe der einzelnen Zutaten, Vorgänge, Bestandteile und Zubehör wird später noch genauer eingegangen. Grundsätzlich braucht man für das Backen mit Sauerteig keine extra Ausstattung. Es gibt aber verschiedenes Zubehör, das die Zubereitung vereinfacht und den Teig beim Gehen optimal unterstützt.

GLAS FÜR ANSTELLGUT

In einem Glas mit Korken, der regelmäßig ausgetauscht und erneuert wird, wird das Anstellgut aufbewahrt. So sieht man, was im Anstellgut vorgeht, ob sich Bläschen bilden, wie schnell sich das Volumen des Anstellguts verdoppelt oder gar verdreifacht, und kann bei Bedarf noch etwas an Faktoren wie

Umgebungstemperatur, Standort etc. verändern.

Vorsicht: Durch die Gase, die sich im Sauerteig bilden, kann es zu bösen Überraschungen kommen, sollte das Glas zu fest verschlossen sein. Alternativ kann auch ein Keramikgefäß mit Keramikdeckel verwendet werden. Mit diesem hat man allerdings weniger Einblick, was im Anstellgut passiert.

Ein Glas mit Schraubverschluss eignet sich auch, jedoch sollte man bei sehr dichten und sehr stark verschlossenen Gläsern, wie beispielsweise Einmachgläsern, aufpassen, denn der Druck kann das Glas oder den Deckel zum Springen oder Platzen bringen.

Tipp: Auch mit einem Plastikgefäß funktioniert das Aufbewahren des Anstellguts sehr gut. Auf ein Metallgefäß

würden wir allerdings verzichten, da es unerwünschte Reaktionen auslösen kann.



GLASAUFBEWAHRUNGSDOSE MIT HOLZDECKEL

Um den Sauerteig anzusetzen, empfiehlt sich eine weitere Schüssel, idealerweise aus Glas, damit man wieder gut verfolgen kann, was im Teig vorgeht. So kann auch hier bei Bedarf an Temperatur, Standort oder ähnlichen

Faktoren, die wesentlich zum guten Gehen des Sauerteigs beitragen, etwas verändert werden.

Die Verwendung des Holzdeckels hat den Vorteil, dass er so weit luftdicht verschlossen ist, dass der Teig nicht eintrocknet, jedoch nicht so fest abgedichtet, dass durch die Gase ein entsprechend starker Druck entsteht, bei dem das Gefäß oder der Deckel kaputtgehen.

BACKSCHÜSSEL

Es ist sinnvoll, eine Backschüssel, die nur für das Backen mit Sauerteig benutzt wird, zu verwenden. Diese Backschüssel sollte immer von Hand mit warmem Wasser ausgespült werden. So befinden sich keine Seifenrückstände mehr in der Schüssel, die dem Sauerteig später schaden könnten.