



Teig dehnen und falten

Mit dem "Dehnen und Falten" wird ein Teiggerüst aufgebaut. Die Klebereiweisse (Gluten) verbinden sich zu langen Strängen, die beim Backen die Backgase zusammenhalten und das Brot aufgehen lassen. Nur Mehle die Weizen oder Dinkel enthalten genug Klebereiweisse, damit das "Dehnen und Falten" einen Sinn macht. Bei einem reinen Roggenbrot macht dieser Bearbeitungsschritt keinen Sinn. Ich versuche jeweils mit möglichst wenig Mehl auf der Unterlage zu arbeiten und, falls es trotzdem Mehl (weil der Teig zu fest auf der Unterlage klebt) braucht, pinsle ich dieses laufend von den eingefalteten Teigflächen ab. Der Teig kann von Hand bearbeitet werden, bei feuchten und klebrigen Teigen ist ein Teigschaber eine gute Hilfe.

Sehr weiche Teige werden mit dem Teigspachtel in einer Schüssel gedehnt und gefaltet,

Gute Videoanleitungen zur Teigbearbeitung findet sind auf Youtube zu finden:
Videoanleitung von Lutz (ploetzblog.de)

[Alle Anleitungen von Lutz \(ploetzblog.de\)](https://www.youtube.com/user/Ploetzblog/videos)



Dehnen und falten am Beispiel eines Dinkel-Ruchmehl-Teiges.

