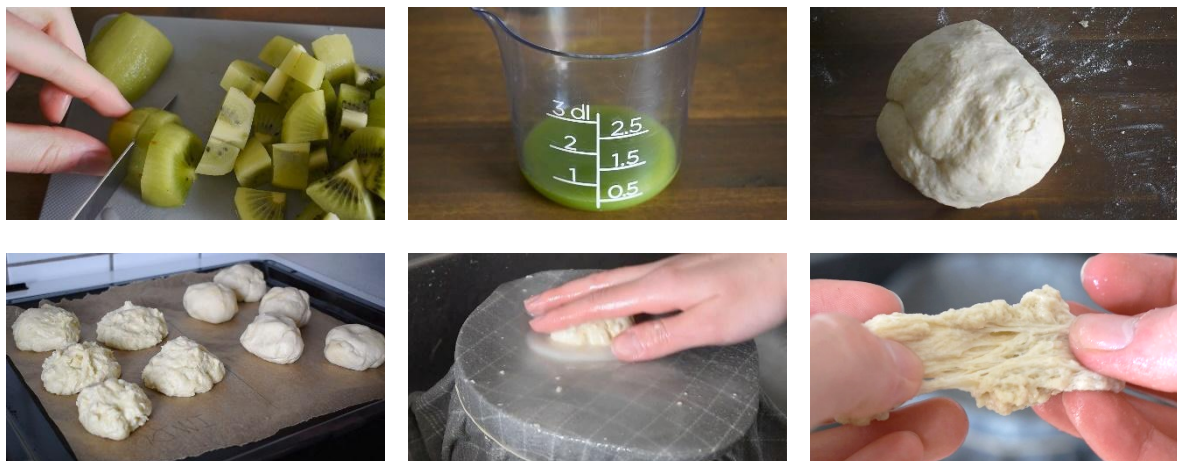


Enzymer i kiwi nedbryder gluten

Her undersøges enzymer i kiwi og gluten i brød. Kiwi indeholder nemlig et enzym, som nedbryder gluten. Gluten, som er et protein i hvedemel, gør dejen solid men elastisk. Det er også derfor bollerne holder deres form, når de bliver bagt. Derfor påvirkes strukturen på både dejen og de færdige boller, når der tilsættes kiwi.

Se den tilhørende video her: https://www.youtube.com/watch?v=Oi80m4Xr_bk



Ingredienser

50 g gær, 200 g smør eller margarine, 2 dL vand, 50 g sukker, 1 tsk salt, 400-600 g hvedemel, 4 kiwifrugter (0,5 dL saft).

Redskaber

Gryde, skåle (store og små), målebæger, si, skeer, vægt, timer, viskestykke, elastik, skærebræt, kniv.

Fremgangsmåde

1. Skær ca. fire kiwier ud i små tern.
2. Mos dem med en ske mod sien og saml saften i en skål.
3. Mål 0,5 dL op og sæt til side.
4. Smelt smør eller margarine i en gryde.
5. Smuldr imens gæren i en stor bageskål.
6. Tilsæt 2 dL vand til bageskålen og rør rundt.
7. Tilsæt den smeltede smør (sørg for at det ikke er for varmt!).
8. Tilsæt salt og sukker, og rør rundt.
9. Hæld mel i lidt ad gangen indtil dejen slipper skålen.
10. Ælt dejen godt igennem.
11. Del dejen i to.
12. Den ene del tilsættes kiwisaft og den anden forbliver, som den er.

13. Ælt kiwisaften grundigt ind i den ene halvdel dej. Det kan være nødvendigt at tilsætte lidt mere mel.
14. Tag ca. 50 g af hver dej fra og læg dem i hver sin skål.
15. Lad alle fire portioner dej hæve i ti minutter.
16. Imens tændes ovnen på 225 grader.
17. Når dejen er hævet færdig formes de to store portioner til boller.
18. Husk at markere hvilke der er med og uden kiwi ved at skrive på bagepapiret med blyant.
19. Bag bollerne ca. ti minutter.
20. Lad dem køle af under et viskestykke.
21. Find de to mindre portioner dej frem.
22. Sæt en skål i håndvasken. Læg et viskestykke over, og sæt det fast med en elastik.
23. Vask de små dejklumper under vandstrålen ved at trille dem på viskestykket.
24. Stop når væsken omkring ikke længere er hvid.

25. Sammenlign de to små klumper, når de er blevet vasket. Hvad er der tilbage, og hvor meget? Hvad er forskellen på de to klumper?
26. Undersøg forskellen på de bagte boller. Hvordan er konsistensen og porøsiteten?
27. Diskuter, hvad der sker, når man tilsætter kiwisaft.