

Kage! Kage! Kage!

www.kagekagekage.dk

Gær og bagepulver

Bageteknologien hæver sig til nye højder!

Uden gode hævemidler ville vi ikke have meget ordentlig kage, men kun nogle flade, hårde klumper. Den teknologiske udvikling har haft stor betydning også på dette felt, og årtusinders eksperimenteren og hårdt arbejde har givet os fantastiske muligheder i dag.

Arbejdet med at udvikle og forfine gær og bagepulver har været nødvendigt for at blandingen af mel og vand bagt på en varm sten i et bål, har kunnet udvikle sig til smukke og velsmagende kager.

Gær har en lang og "fuzzy" forhistorie præget af gætværk. Levende gærceller forekommer naturligt, og forskere gætter på, at gærens egenskaber er opdaget ved en tilfældighed. De gamle ægyptere har formodentlig efterladt en blanding af mel og vand lidt for længe ude i solen en dejlig varm dag for mindst 4000 år siden, og så har de naturlige gærceller givet sig til at arbejde, med det resultat, at brødet, der siden blev bagt fik en langt bedre konsistens end man var vant til. Ægypterne, der også var helt fremme i sandalerne på dette felt, lærte af erfaringen og udviklede brugen af gær til bagning.

Gæring af øl og vin med tilhørende dannelse af gærskum har også været kendt rigtig længe, og historisk set har bagerier og bryggerier ofte ligget tæt knyttet til hinanden, så måske er der også sket en faglig udveksling på den måde. Kemisk set får en gæring sukker til at danne CO₂ og alkohol. Når man brygger er det alkoholen, der er interessant; når man bager er det CO₂'en. Den danner bobler i dejen, som bliver i brødet, når det er bagt. Alkoholen fordamper under bagningen.

I århundreder eller snarere årtusinder brugte man surdeje, som hævemiddel for brød, ved at man hele tiden gemte en lille klump dej, til brug som begyndelse for næste portion. En sådan gærkultur kunne "leve" i masser af år. Gærcellerne formerede sig, hvis de blev behandlet ordentligt; ganske som alle andre levende væsener! Det er en glimrende metode, som også bruges i dag, fordi det giver brødet en god smag, men som dog kunne være svært at styre.

Sidst i 1800-tallet kom der styr på den kommercielle produktion af gær til bagning. I USA skabte et par østrig-ungarske brødre Charles og Max Fleischmann i 1869 begyndelsen til et forretningsimperium ved at bygge en gærfabrik, der kunne lave bagegær af den type, som vi kender i dag. Stor succes! Under anden verdenskrig markedsførte Fleischmann's tørgæren, der havde den fordel, at det kunne opbevares uden afkøling og meget længere end den traditionelle bagegær, uden at de levende gærceller gik til grunde.

I Danmark var - og er - det De Danske Spritfabrikker, der i hovedsagen leverer gær til industrien og private.

lise@kagekagekage.dk

Opskrifter, foredrag mm.

Kage! Kage! Kage!

www.kagekagekage.dk

Om ordene: Ordet "gær" kommer af det oldnordiske ord for "gerning" eller "virke", som igen kommer af et germansk ord, der også er baggrund for verbet "at gøre". Der sker jo virkelig noget, når gæren går i gang.

På tysk hedder gær "Hefe" og ordet sigter på at brødet hæver sig under bagningen. Ordet "gær" er tættere knyttet til ølbrygning, hvor man kunne se den gærende væske skumme og danne varme. Det engelske ord for gær, "yeast", kommer af et indoeuropæisk ord for at koge eller skumme. Interessant, som alting har en mening!



Så lidt om bagepulverets historie. Dr. August Oetker er den store helt i den fortælling. Han nørklede i 1891 i baglokalet af sit apotek med at veje, måle og eksperimentere - og vupti! - havde han lavet et pulver; bagepulver. Hans store force i forhold til andre samtidige producenter af den slags bagehjælpemidler var, dels at han brugte gode råvarer til sin blanding og dels at han var omhyggelig med at tage noter, så han kunne gentage det helt rigtige blandingsforhold igen og igen, så husmoderen kunne regne med et godt resultat. Hver gang!

Bagepulver er en blanding af natron (natriumhydrogenkarbonat; NaHCO_3), en syre – ofte i form af saltkrystaller – og noget stivelse til at holde pulveret tørt; fx kartoffel- eller majsmel.

Når der tilsættes vand reagerer syren og basen med hinanden og der dannes CO_2 . Disse gasbobler skaber huller i dejen, som fastholdes efterhånden som kagen stivner.

I kagedeje, der indeholder syre, fx i form af kærnemælk, kan man bruge natron alene. Hvis der ikke er syre i dejen udvikles soda, som giver en bismag.

Dr. Oetker er, som det vil være de fleste bekendt, efterfølgende blevet til navnet på en milliardindustri, men det startede altså beskedent med et ydmygt, men topanvendeligt produkt.

lise@kagekagekage.dk

Opskrifter, foredrag mm.