

The image shows two loaves of bread on a metal cooling rack. The bread in the foreground is a round, rustic loaf with a dark, crusty exterior and a lighter, textured interior. The second loaf is partially visible behind it. A blue and white striped cloth is draped over the rack. The background is a soft, out-of-focus light color.

Faguttrykk og kontrollspørsmål

Baker- og konditorbransjen

Bilde hentet fra korn.no - fotograf Alf Børjesson

Faguttrykk:

- **Bakehjelpemidler:** tilsetningsstoffer for å bedre brødets tekniske egenskaper
- **Emne:** deigstykke som skal bli et produkt
- **Gulvskrape:** skrape av metall som brukes blant annet til å skrape gulv

Faguttrykk:

- **Hev/fordeig:** en mindre del av grunndeigen der gjæren skal utvikle seg. Denne ligger ofte over natten og has i ny deig.
- **Hviletid:** liggetid der deigen hviler mellom to operasjoner
- **Konsistens:** hvor bløt eller stiv en deig/masse er
- **Oppslag:** utforming av emnet til brød

Faguttrykk:

- **Palett (palettkniv):** flat "stekespade/kniv" uten egg som brukes til å stryke kremer og glasurer utover
- **Rasking:** heving
- **Skrapelær:** plastskrape som brukes som slikkepott
- **Å snitte:** å skjære mønster i deigemner

Faguttrykk:

- **Springform:** rund kakeform med løs bunn. Kanten åpnes og utvides med springfjær.
- **Sprøyteposer:** bakesprøyter - poser til fyll for pynt og glasur med mer
- **Å stryke:** å pensle brød med vann og egg

Faguttrykk

- **Strykelse:** blanding av egg og vann til pensling
- **Tyller:** kakespruter
- **Utmalingsgrad:** hvor mange prosent av kornet som blir brukt i en meltype
- **Verken:** skjøten som oppstår under oppslag (av brød)

Kontrollspørsmål - korn og mel

- Forklar hva utmalingsgrad er.
- Hvilke oppgaver har gluten i en deig?
- Hva er fellesbetegnelsen på produkter laget av korn?
- Hvordan bør korn og mel lagres?
- Hvorfor er stivelse viktig i en gjærdeig?

Kontrollspørsmål - hevemidler

- For å heve bakverk bruker vi ulike heveteknikker og hjelpemidler. Hvilke heveteknikker bruker du når du skal bake formkake og sukkerbrød?
- Hva er gjær, og hvordan virker gjær som hevemiddel?
- Bakepulver brukes ofte i kaker. Hva er bakepulver, og hvordan virker det i bakverket?

Kontrollspørsmål - hevemidler

- Skal en deig heve seg biologisk eller kjemisk, må det utvikles karbondioksid. Hvor kommer karbondioksid fra ved bruk av de ulike hevemidlene?
- Du kan ikke bruke natron i alle slags kaker. Hvorfor ikke?
- Forklar hevingen av butterdeig. Gjør rede for hva som skjer, og hvorfor det skjer.

Kontrollspørsmål - baking

- Hva kan være årsaken til at et sukkerbrød hever seg over formen når det stekes?
- Beskriv hvordan vi lager gjærdeig trinn for trinn.
- Hvordan beregner/måler du temperaturen på deigvæsken i en gjærdeig?
- Hvorfor "slår vi ned" gjærdeigen (knar etter første heving)?
- Hva er forskjellen mellom en butterdeig og en sammenslått butterdeig?