



Varför knådar man degen?

Vid knådning av en deg bildar protein som kallas gluten ett elastiskt nätverk. Detta sega nätverk förmår hålla kvar den koldioxid som jästsvamparna bildar vid sin ämnesomsättning. (I försöket nedan är det vattenånga som ger volymökningen.)

Utförande:

1. Blanda 1-2 matskedar vetemjöl med ungefär lika mycket vatten till en degklump.
2. Knåda degen med händerna i 5 minuter.
3. Låt degen vila i ca 5 minuter.
4. Tvätta degen försiktigt under rinnande vatten. Tryck degen mellan fingrarna och låt det som slammats upp i vattnet sköljas bort. Inga klumpar ska försvinna endast lösta ämnen. Fortsätt tills återstoden är en homogen seg massa av gluten utan vita partier.
5. I vanlig ugn (200 °C): Lägg glutenklumpen på t.ex. bakplåtspapper. Värm i ugnen ca 5-15 minuter.

I mikro: Lägg glutenklumpen på t.ex. ett fat. Värm i mikron ca 2-3 minuter. Släck belysningen i rummet och titta in genom ungluckan under tiden. OBS! Värm inte för länge så glutenklumpen blir svart!



Ursprunglig degklump



Enbart gluten



Samma glutenklump
värmad i mikro.