

Glutenvask

OBS: Dette forsøg bør laves individuelt

Redskaber/materialeliste:

- 50 gram mel
- 1 knivspids salt
- Vand
- To skåle
- En vægt



1. Hæld 50 gram mel op i den ene skål
2. Tilsæt en knivspids salt
3. Tilsæt vand, indtil melblandingen får en konsistens som en dej
4. Ælt dejen i mindst 5 minutter
5. Kom dejen tilbage i den samme skål og tilsæt et par dl koldt vand. Ælt nu dejen i det kolde vand, så den hvide stivelse udskilles fra dejen og kommer ud i vandet. Tag lidt af det hvide vand fra i den anden skål og gem det til senere
6. Skift løbende vandet, indtil det ikke længere tager farve fra stivelsen
7. Du står nu med rent gluten i hånden. Beskriv konsistensen på det rene rå gluten? Brug skemaet herunder
8. Bag din glutenklump ved 230 grader i 15 minutter.
9. Hvad skete der med konsistensen på glutenklumpen, da du havde bagt den? Skriv dit svar ind i skemaet
10. Smag evt. på glutenbollen og beskriv konsistensen

	Konsistens
Rå gluten	
Bagt gluten	
Det kogte, hvide vand	