

نخبز مع الدهنات

التفسير العلمي

الوظيفة الأولى للدهون في الخبز هي إضافة الطراوة، النكهة والرطوبة إلى المخبوزات. تعتبر المخبوزات التي تحتوي على كمية كبيرة من الدهون ألد طعمًا وتثير شعورًا بالدلال. وذلك لأنّ الدهون تتداخل مع تطوّر شبكة الغلوتين في العجين.

تتكوّن شبكة بروتينات الغلوتين من مجموعتين من البروتينات الموجودة في دقيق القمح (وكذلك في الحبوب الأخرى). عند معالجة العجين وعجنه، ترتبط هذه البروتينات ببعضها البعض وتشكّل سلاسل طويلة جدًّا - وشبكة الغلوتين. تحبس هذه الشبكة فقاعات الغاز التي تتكوّن أثناء الانتفاخ، مما يمنح العجين مرونته. أثناء الخبز، تصبح شبكة الغلوتين صلبة وتعمل على تقوية وتثبيت المخبوزات.

عند تحضير الخبز، تكون هناك أهميّة لوجود شبكة كثيفة وثابتة. في المقابل، يجب أن تكون الشبكة في الكعك أقلّ كثافة بحيث يتمّ الحصول على مخبوزات ثابتة، لكن هشة وغير مضغوطة. هنا يتجلى دور الدهون، والتي تقوم بإبعاد البروتينات عن بعضها البعض وبالتالي تنتج شبكة غلوتين أقلّ كثافة.

تلعب الدهون أيضًا دورًا مهمًا في نفخ المخبوزات: عندما نخفق الزيت مع السكر، تتشكّل بنية تحبس فقاعات الهواء وتحميها، وبالتالي تساعد المخبوزات على الإنتفاخ أثناء الخبز.