


Backhefe im Test

DIENSTAG, 19. MÄRZ 2013, 8:44 UHR

© Kassensturz. Die Wiedergabe sämtlicher Angaben, auch auszugsweise, ist nur mit ausdrücklicher schriftlicher Genehmigung der Redaktion gestattet

										
Vergleichen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Marke	Coop	Hefe Schweiz	Migros Bio	Bioreal	Wieniger Hefe	Patissier	Qualité & Prix	Coop Naturaplan	Dr. Oetker	Bella
Bezeichnung	Backhefe	Backhefe	Backhefe frisch	Bio-HEFE	frische Backhefe	Hefe getrocknet	Backhefe	Bio-Backhefe	Hefe	Instant-Trockenhefe
Identische Hefe	-	Backhefe Migros (Fr. -25)	Biohefe von Hefe Schweiz (Fr. 1.-, Reformhaus Egli)	-	-	-	-	-	-	-
Typ	frisch	frisch	frisch, bio	frisch, bio	frisch	instant, trocken	instant, trocken	frisch, bio	instant, trocken	instant, trocken
Eingekauft	Coop	Volg	Migros	Reformhaus Müller	Aldi	Migros	Coop	Coop	Volg	Aldi
Ebenfalls erhältlich	-	Denner, Lidl	-	-	-	-	-	-	Coop, Lidl	-
Preis (Fr.)	-25	-50	-50	1.-	-49	1.-	-95	-50	2.60	1.49
Preis pro Würfel/Briefchen (Fr.)	-25	-50	-50	1.-	-49	-33	-32	-50	-87	-25
Inhalt (g)	42	42	42	42	42	21	21	42	21	70
Mengenangabe	für 1 kg Mehl	für 1 kg Mehl	für 1 kg Mehl	für 500 g Mehl	für 1 kg Mehl	für 500 g Mehl	für 500 g Mehl (=21 g Frischhefe)	für 1 kg Mehl	für 500 g Mehl (=25 g Frischhefe)	für 500 g Mehl (=25 g Frischhefe)
Preis für 1 kg Mehl	-25	-50	-50	2.-	-49	-67	-63	-50	1.74	-50
• Triebkraft der Hefe (Note für Messwert) 30%	6	4	4,2	5,7	3,7	3,4	2,8	2,6	2,5	2,3
• Beurteilung des Hefewürfels/-pulvers 10%	5	6	5,8	4	4,8	5,3	6	4,3	5,3	5,5
Handling der Hefe 5%	6	6	6	4	6	4,5	6	4,5	4,5	6
Kommentar	-	-	-	42 g Hefe für 500 g Mehl (doppelte Menge), klebt am Papier	-	schwierig zu öffnen, braucht Schere	-	klebt am Papier	schwierig zu öffnen, braucht Schere	-
Sensorik der Hefe 5%	4	6	5,5	4	3,5	6	6	4	6	5
Kommentar	ausgetrocknet, zerfällt	-	-	weich, leicht säuerlich, dunkelbraun	bräunliche, intensive Verfärbung	artypisch, neutral	artypisch, neutral	weich, leicht säuerlich, dunkelbraun	artypisch, neutral	leichte Fremdnote
• Brot: Äussere Beschaffenheit 15%	5,3	5,5	5,1	5	5,2	4,9	4,8	5	4,8	4,8
Oberfläche, Struktur und Prägung 5%	5,4	5,3	5,1	5	5,2	5	5,1	4,9	5	5,2
Volumen und Grösse 5%	5,3	5,6	5,2	5	5,1	4,7	4,4	5	4,6	4,4
Kommentar	-	-	-	etwas gedrungen	-	schwer	gedrungen	etwas gedrungen, schwer	gedrungen, schwer	gedrungen, zu klein
Beschaffenheit, Kruste 5%	5,3	5,5	5,1	5	5,4	4,9	4,8	5,1	4,7	4,9
Kommentar	artypisch	-	-	-	-	etwas zäh	schwammig, leicht zäh	-	etwas trocken	-

• Brot: Innere Beschaffenheit 20%	5,4	5,6	5,2	4,7	5,1	4,6	4,7	4,9	4,9	4,2
Interieur, Farbe und Krume 5%	5,3	5,7	5,2	4,6	5,2	4,9	5,1	4,7	4,9	4,7
Kommentar	–	artypisch	zu dunkel	zu dunkel	leichter Gelbstich	–	–	etwas dunkel	–	–
Struktur und Porung 5%	5,3	5,7	5,3	4,8	5,1	4,3	4,8	5	4,9	4,4
Kommentar	–	–	–	etwas gedrunken	–	unregelmässig, satt	zu klein	–	–	unregelmässig, satt
Biss und Kaeigenschaft 10%	5,4	5,4	5,1	4,6	5	4,5	4,5	4,9	4,8	3,8
Kommentar	artypisch	–	–	speckig, talgig	pappig	speckig	fest, trocken, leicht pappig	etwas klebrig	leicht trocken, etwas talgig	speckig, talgig
• Brot: Sensorische Beurteilung 25%	5,4	5,4	5,2	3,9	4,7	4,3	4,3	4,3	4,2	3,9
Geruch 10%	5,5	5,5	5,1	3,7	4,5	4,3	4,4	4,3	4,3	3,9
Kommentar	artypisch, ausgeprägt	–	artypisch, fade	säuerlich, muffig, fremd	säuerlich, fremd, etwas intensive Hefenote	fade, schwach	schwach, fade	fremd, säuerlich	fade	etwas schwach, fade, fremd, muffig
Geschmack und Abgang 15%	5,4	5,4	5,2	4	4,8	4,3	4,2	4,3	4,2	3,9
Kommentar	süsslich	fade	säuerlich	säuerlich, fremd	säuerlich, fremd	fade	fade	säuerlich, leicht fremd	fade	fade, fremd
Gesamtnote	5,5	5,1	4,9	4,7	4,5	4,3	4,2	4	4	3,8
Gesamturteil	sehr gut	gut	gut	genügend	genügend	genügend	genügend	genügend	genügend	ungenügend

Skala: 5,5 bis 6 Sehr gut / 4,8 bis 5,4 Gut / 4,0 bis 4,7 Genügend / 2,5 bis 3,9 Ungenügend / weniger als 2,5 Schlecht
 Rangierung nach Gesamturteil, Note und Preis