

# GLUTENFORSØG

**MAD  
KAMP**

For et styrket  
madkundskab

I skal nu lave et forsøg omkring gluten og glutennet. I forsøget skal I vaske stivelsen ud af en melbolle, således at det kun er glutenproteiner, der er tilbage. Forsøget viser både, at melet indeholder stivelse, samt det glutennet, som står alene tilbage efter udvaskning.

## I SKAL BRUGE FØLGENDE:

- 1 sigte
- 1 skål
- 1 dl mål
- 1 vægt
- 2 typer mel

## FREMANGMÅDE

1. Bestem jer for to meltyper. Tjek skemaet på bagepladen for at se, hvilke meltyper der eventuelt allerede er valgt af andre grupper.
2. Bland 1 dl. mel med 1/4 dl. vand i en skål
3. Ælt dejen med 50 tryk med håndrodden. På denne måde er æltningen ikke en variable.
4. Placér sigten i bunden af vasken under strålen fra vandhanen.
5. Vaske jeres melbolle under koldt vand indtil den er fri for stivelse. Når vandet begynder at være klart er stivelsen vasket ud.
6. Når melbollen er fri for stivelse, presses vandet ud af det der nu er en glutenmasse.
7. Vej jeres glutenmasse og noter vægten ned.
8. Form glutenmassen til en bolle
9. Placér jeres glutenbolle på bagepapiret



Før udvaskning



Under udvaskning



Efter udvaskning