





Hefe-Triebkraftvergleich in Butterzopf-Teig bei Raumtemperatur nach 75 Minuten

- Die Triebkraft-Bandbreite aller Hefen im Test ist recht hoch: Zwischen der stärksten und der schwächsten Hefe liegt ein Faktor von gut 3.4 !
- Die Gruppe der **herkömmlichen Frischhefen** (Presshefewürfel) weist nach 75 Minuten mit 92 ml pro 100 g Teig durchschnittlich die höchste Triebkraft auf, wobei Testsieger Coop den Schnitt hier deutlich anhebt.
- Mit einem Gruppendurchschnitt von 62 ml erreichen die **Bio Frischhefen** (ebenfalls Presshefewürfel) nur 2/3 der Triebkraft der herkömmlichen Frischhefen.
Anmerkung: Die Bioreal Hefe, die gemäss Herstelleranweisung im Vergleich zu den anderen Hefen in doppelter Menge eingesetzt wurde, ist bei dieser Betrachtung mengenbereinigt gewertet; ihre Triebkraft liegt damit zwischen den beiden anderen Bio-Hefen nahe des Durchschnittswertes.
- Die Gruppe der 4 **Trockenhefen** liegt mit durchschnittlich knapp 50 ml nochmals deutlich unter den Bio-Frischhefen.
- Testsieger im Triebkraftvergleich ist mit Abstand die Coop Backhefe, gefolgt im Mittelfeld von den Frischhefen von Migros Bio, Hefe Schweiz und Wienerer, sowie der Migros Trockenhefe: Die Migros Bio Frischhefe führt im Mittelfeld also vor den beiden anderen herkömmlichen Frischhefen und auch die Migros Trockenhefe ist diesen „dicht auf den Fersen“. Die Schlussgruppe bilden die restlichen drei Trockenhefen (Coop, Dr. Oetker und Bella) zusammen mit der Coop Naturaplan Frischhefe.