

Fach: Technologie
23.06.1998

Brotname	Brotgruppe	Herstellungsverfahren	Erzeugnis -- Charakteristik
Schlüterbrot	Weizen / Roggen Vollkorn brot	<p>Kleie + Wasser = Brei</p> <p>↓</p> <p>erwärmt 60°C</p> <p>↓</p> <p>getrocknet</p> <p>↓</p> <p>Vermahlen</p> <p>↓</p> <p>Schlütermehl</p> <p>↓</p> <p>Sauerteig + Roggenvollkornmehl</p> <p>↓</p> <p>Backen</p>	<p>-- Bessere Verdauierung</p> <p>--süßlichen aromatischen Geschmack</p> <p>-- dunkelbraune Krume</p>