

Fach: Technologie
23.06.1998

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