

Lösungen H5P-Course-Presentation „Leitsätze für Brot- und Kleingebäck“

Dieses Dokument enthält nur die Lösungen der Zwischenfragen und nicht alle Folien aus der Präsentation.



Leitsätze für Brot und Kleingebäck




Start

1 / 39

Teste Dein Wissen!

justusvonnlebig@schule




Wie viel Fett und/ oder Zucker darf ein Brot/ Brötchen maximal enthalten? 

10 Teile Fett und/ oder Zucker auf 90 Teile Getreidemahlerzeugnisse

11,1% Fett und/ oder Zucker der Getreidemahlerzeugnisse

1/9 der Mehlmenge

10% Fett und/ oder Zucker der Getreidemahlerzeugnisse 

backen
knaa-haw.de

Teste Dein Wissen I


11 / 39


Reuse <> Embed

H5P

Teste Dein Wissen!




Wie viel gemahlenes hygienisch einwandfreies Brot darf bei der Teigherstellung mit verwendet werden? 

- 20% 
- 6%
- 15%
- 10%

Teste Dein Wissen!



Wie schwer darf ein Kleingebäck maximal sein? 

- 500g
- 150g
- 250g 
- 100g

Teste Dein Wissen: Ordne die Getreidearten zu!

Brotgetreide			sonstige Getreide			Pseudogetreide		
Roggen	Weizen	Dinkel	Gerste	Hirse	Hafer	Amaranth	Buchweizen	Quinoa
Tritikale	Emmer	Einkorn	Mais	Reis				

Super! Du bist ein Getreidespezialist!

Teste Dein Wissen!



Wie viel Prozent Roggen muss ein Roggenbrot enthalten?



mind. 90% der Getreidemahlerzeugnisse ✓

mind. 50% der Getreidemahlerzeugnisse

100% der Getreidemahlerzeugnisse

mind. 20% der Getreidemahlerzeugnisse

Teste Dein Wissen!



Wie viel Prozent Hafer muss ein Haferbrot enthalten? 

mind. 20% der Getreidemahlerzeugnisse


mind. 50% der Getreidemahlerzeugnisse

mind. 10% der Getreidemahlerzeugnisse

100% der Getreidemahlerzeugnisse

Teste Dein Wissen!



Wie viel Prozent Roggen muss ein Roggenbrötchen enthalten? 

100% der Getreidemahlerzeugnisse

mind. 20% der Getreidemahlerzeugnisse

mind. 10% der Getreidemahlerzeugnisse

mind. 50% der Getreidemahlerzeugnisse

Teste Dein Wissen!



Welches der folgenden Brote ist **kein Dreikornbrot**? 🔊

Getreidemischungsverhältnis: 90% Weizen + 5% Roggen + 5% Quinoa

Getreidemischungsverhältnis: 70% Weizen + 25% Roggen + 5% Hafer

Getreidemischungsverhältnis: 70% Weizen + 15% Roggen + 15% Gerste

Getreidemischungsverhältnis: 70% Weizen + 25% Roggen + 5% Dinkel ✓

Teste Dein Wissen!



Wie bezeichnet man ein Brot aus 70% Dinkel- und 30% Roggenanteil. 🔊

Dinkel-Roggenbrot

Zweikornbrot

Dinkelmischbrot ✓

Mischbrot

Teste Dein Wissen!



Wie hoch muss der Vollkornanteil in einem Vollkornbrot sein?



- mind. 10% der Getreidemahlerzeugnisse
- mind. 20% der Getreidemahlerzeugnisse
- mind. 50% der Getreidemahlerzeugnisse
- mind. 90% der Getreidemahlerzeugnisse ✓

Teste Dein Wissen!



Wie bezeichnet man ein Brot aus 60% Roggenschrot, 30% Weizenschrot und 10% Weizenmehl?



- Roggenweizenschrotbrot ✓
- Roggenschrotbrot mit Weizenschrot
- Roggenmischbrot mit Schrotanteil

Teste Dein Wissen: Ziehe die Mengen in die richtigen Felder!

Ein Leinsamenbrot muss **mind. 8%** ✓ Leinsamen enthalten.
 Milchbrötchen enthalten **mind. 50L** ✓ Vollmilch und ein Buttermilchbrot **mind. 15L** ✓ Buttermilch auf 100kg Getreidemahlerzeugnisse (GME). Bei anderen Schüttflüssigkeiten, wie z.B. Bier müssen **mind 50%** ✓ der Gesamtschüttmenge verwendet werden.
 Für ein Quarkbrot werden **mind. 10kg** ✓ Speisequark auf 100kg GME verwendet.
 Bei Sauerteigbrotten muss die Säuremenge zu **100%** ✓ aus einem Sauerteig stammen. Bei Vollkornbrotten und Bauernbrotten zu **mind. 2/3** ✓ .

Hervorragend! Alles richtig!

★ 7/7

baecker-know-how.de

Teste Dein Wissen IV 32 / 39

Reuse Embed H-P



Bei Mohnbrotten und Mohn-, Sesam-, Sonnenblumenkernbrötchen genügt eine deutlich sichtbare Krustenauflage.

Wahr ✓ Falsch

Stimmt, hier sind keine 8% nötig.

★ 1/1

baecker-know-how.de

Teste Dein Wissen V 33 / 39

Reuse Embed H-P