

Lösungen LearningSnack Vollkorn- und Schrotbrote

Dieses Dokument enthält nur die Lösungen, nicht die Zwischeninformationen und Einblendungen.

LEARNING Snacks

Vollkorn- und Schrotbrote

St. Götz

0 43



Heute werden wir uns mit der Herstellung von Vollkorn- und Schrotbroten beschäftigen.

Bearbeiten Sie den folgenden Snack bitte mit Ihrem Fachbuch z.B. "Loderbauer - Das Bäckerbuch" ab S.492. Sollten Sie ein anderes Buch haben, müssen Sie bitte schauen, wo Sie die entsprechenden Informationen finden.

Jetzt wünsche ich Ihnen viel Spaß bei der Bearbeitung! 😊

Definition

Was ist eigentlich Schrot?

- A grob zerkleinertes (geschrotetes) Getreide
- B nur der Schalenanteil des Getreidekorns ohne den Mehlkörper

Was ist der Unterschied zwischen einem Vollkornschrot und einem Backschrot? Wählen Sie die richtigen Antworten aus!

- A Backschrot ist besonders gut zum Brotbacken geeignet.
- B Vollkornschrot enthält auch den Keimling.
- C Vollkornschrot ist durch den Fettgehalt des Keimlings nicht so lange lagerbar, es wird schneller ranzig als Backschrot
- D Backschrot ist feiner vermahlen als Vollkornschrot

Da Vollkornschrot das komplette Getreidekorn enthält hat es keine Typenzahl!

Wie sind die Typenbezeichnungen der Backschrote?

Weizenbackschrot: Type 1700

Roggenbackschrot: Type 1800

Feinheitsgrade der Schrote



Vollkornschrot und Backschrot werden in drei Feinheitsgraden gemahlen.

Diese sind grob - mittel - fein (Kleinbuchstaben, Reihenfolge wie im Bild)

Zusätzlich unterscheidet man noch je nach Vermahlungsart scharf (=geschnitten) und weich (=gequetscht)

Um die beste Brotqualität zu erzielen, werden in den Teigen 50% bis 60% Grob- bzw. Mittelschrot verarbeitet, der Rest ist Feinschrot (oder Vollkornmehl).

Warum macht man ein Quell- oder ein Brühstück?

- A Quell- und Brühstücke sind ein unnötiger Arbeitsaufwand und werden heute nur noch selten eingesetzt.
- B Durch das Quellen/ Brühen nehmen die groben, harten Schalenteile Wasser auf und werden weich und bekömmlich. Die Krume wird elastischer und besser schneid- und bestreichbar.
- C Die Wasseraufnahme beim Quellen/ Brühen erhöht die Teigausbeute und damit die Frischhaltung der Brote.
- D Man kann ein Quellstück durch eine etwas längere Teigruhe ersetzen.

Was ist eigentlich der Unterschied zwischen einem Quell- und einem Brühstück?

- 3 2.) Ein Brühstück wird mit
- 2 ...kaltem Wasser angesetzt und steht 10-20 Stunden (meist über Nacht).
- 4 ...heißem, meist kochendem Wasser angesetzt und hat eine kurze Stehzeit von 1-3 Stunden.
- 1 1.) Ein Quellstück wird mit...

Welchen Unterschied macht es auf die Stärke, ob ich ein Quell- oder ein Brühstück verwende?

- A Keinen, ob man ein Quell- oder ein Brühstück macht ist egal.
- B Bei einem Brühstück verkleistert ein Teil der Stärke durch die hohe Temperatur schon. Die Wasserbindung ist dadurch höher.

Welche Schrote verwendet man zum Quellen/ Brühen?

- A fein
- B mittel
- C grob

Tipp aus der Praxis:

💡 Das gröbste Schrot kommt in den Sauerteig!

Wenn Sie also z.B. ein Schrotbrot mit Grobschrot, Mittelschrot und Feinschrot herstellt verarbeiten Sie im...

- A Sauerteig: Feinschrot - Brühstück: Mittelschrot - Hauptteig: Grobschrot
- B Sauerteig: Mittelschrot- Brühstück: Feinschrot - Hauptteig: Grobschrot
- C Sauerteig: Grobschrot - Brühstück: Mittelschrot - Hauptteig: Feinschrot

Zugabe von fertig gebackenem Brot (Restbrot)

Es darf hygienisch einwandfreies Brot gemahlen und eingeweicht in den Brotteig gegeben werden. Dieses fertig gebackene Brot für den Brotteig wurde früher als „Restbrot“ oder „Altbrot“ bezeichnet. Da das aber negativ klingt sagt man heute lieber "Mitverwendung von Brot" oder wie in der Überschrift "Zugabe von fertig gebackenem Brot".

Welche Vorteile hat die Zugabe von fertiggebackenem Brot (nicht nur bei Schrotbroten)?

- A Es verlängert die Frischhaltung der Brote.
- B Man kann die Sauerteigmenge reduzieren.
- C Man kann die Teigruhe verkürzen.
- D Es verbessert den Geschmack der Brote.

Welche Eigenschaften muss das Restbrot haben, damit man es dem Brotteig zugeben darf?

- A Es muss hygienisch einwandfrei sein.
- B Es darf später in den Broten mit bloßem Auge nicht mehr sichtbar sein.
- C Es darf nur Roggenmischbrot verwendet werden.
- D Es darf nur Weizenmischbrot verwendet werden.

Bleiben wir bei den gesetzlichen Bestimmungen.

Nach den **Leitsätzen für Brot und Kleingebäck** sind die zulässige Höchstmengen an fertig gebackenem Brot, bezogen auf das Gesamtmahlerzeugnis im Brot bis zu 20 % fertig gebackenes Brot.

Bleiben wir noch kurz bei den **Leitsätzen für Brot und Kleingebäck**.

Welche der folgenden Bestimmungen sind richtig?

- A Vollkornbrote dürfen nur aus 100% Vollkornmahlprodukten hergestellt werden.
- B Vollkornbrote müssen zu mind. 90% aus Vollkornmahlprodukten hergestellt werden.
- C Bei Vollkornbroten müssen mind. $\frac{2}{3}$ der zugesetzten Säuremenge aus einem Sauerteig stammen.
- D Roggenschrotbrote enthalten mind. 80% Roggenbackschrot.

Zugabe von Sirup

Warum gibt man Vollkorn- und Schrotbrot häufig etwas Backsirup, Rübensirup oder Honig zu?

- A Roggenmehl enthält zu wenig Zuckerstoffe, die die Hefe zum Gären braucht.
- B Der Geschmack der Brote wird dadurch abgerundet und verbessert.
- C Die Brote bekommen dadurch ein größeres Volumen.

Knetvorgang bei Vollkorn- und Schrotteigen

Wie werden Vollkorn- und Schrotteige geknetet?

- A Grundsätzlich werden diese Teige lange und langsam geknetet.
- B Diese Teige müssen durch die Schalenanteile intensiv geknetet werden.
- C Die Teige werden länger im Schnellgang als im Langsamgang geknetet.
- D Der Knetvorgang erfolgt in 2 Etappen mit einer Ruhezeit zwischen den Knetvorgängen.