

Leguminosenbrötchen



Hintergrund

In Zusammenarbeit mit Studierenden des Masterstudienganges Ökotrophologie wurde explorativ der Einsatz von Leguminosenmehlen in Standard Weizenbrötchenrezepturen analysiert. Dafür wurden hydrolysierte Erbsenmehle und Ackerbohnenmehle aus Deutschland verwendet. Hintergrund ist die Verbesserung der biologischen Wertigkeit der Proteinzusammensetzung von Weizenbrötchen, die Veränderung der physikochemischen Eigenschaften und die sensorische Akzeptanz unter Bachelor- und Masterstudenten des Studienganges Ökotrophologie

Durchführung

Die Grundlage bildet eine Weizenbrötchenrezeptur mit 100 Teilen Mehl, 50 Teile Wasser, 2 % Salz und frisch Hefe. Die Leguminosenmehle ersetzen zu 10 %, 20 % und 30 % das Weizenmehl. Die Herstellung eines Vorteiges aus Leguminosenmehl und Wasser wird zu der Weizenbrötchenrezeptur hinzugegeben.

Zukunft

Bei der Studie handelt es sich um einen explorativen Ansatz, um einen möglichen Einsatz von Leguminosenmehlen in Weizenbrötchen feststellen zu können.

Kontakt

Hochschule Anhalt
Fachbereich Landwirtschaft, Ökotrophologie,
Landschaftsentwicklung
Robert Hanauska
Tel.: +49 (0) 3471 355 1142
✉ robert.hanauska@hs-anhalt.de
> <https://www.hs-anhalt.de>

Neue Produkte



Leguminosenbröötchen

Hintergrund

In Zusammenarbeit mit mehreren der führenden Bäckereien wurde speziell für Sie ein Produkt entwickelt. In diesem wird ein breites Spektrum an Leguminosen durch ein einziges Produkt vereint. Die Bäckerei hat die besten Zutaten ausgewählt, um Ihnen ein Produkt zu bieten, das Sie nicht nur als Bäckerei, sondern auch als Lieferant für die Gastronomie, den Einzelhandel und die Lebensmittelindustrie nutzen können. Die Produktion der Leguminosenbröötchen erfolgt unter Berücksichtigung der besten Zutaten und der besten Bäckereipraktiken.

Produktion

Die Produktion dieser Leguminosenbröötchen erfolgt in Zusammenarbeit mit den besten Bäckereien. Die Produktion erfolgt in Zusammenarbeit mit den besten Bäckereien. Die Produktion erfolgt in Zusammenarbeit mit den besten Bäckereien.

Verpackung

Die Leguminosenbröötchen sind in einer praktischen Verpackung erhältlich. Die Verpackung ist aus hochwertigem Material gefertigt und ist für den Transport geeignet.

Wichtige Punkte

Wichtige Punkte
Produktion in Zusammenarbeit mit den besten Bäckereien.
Produktion in Zusammenarbeit mit den besten Bäckereien.

Wichtige Punkte

- Produktion in Zusammenarbeit mit den besten Bäckereien.
- Produktion in Zusammenarbeit mit den besten Bäckereien.
- Produktion in Zusammenarbeit mit den besten Bäckereien.

