

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 nicht nur gesund, sondern auch lecker ist. Die Bäckerei hat die besten Zutaten ausgewählt, um Ihnen ein Produkt zu bieten, das nicht nur gesund, sondern auch lecker ist.

Zusatzstoffe

Die Zutatenliste eines Produktes enthält alle Inhaltsstoffe, die für die Herstellung des Produktes erforderlich sind. Es ist wichtig, die Zutatenliste zu lesen, um sicherzustellen, dass das Produkt alle notwendigen Inhaltsstoffe enthält.

Wichtig

Es ist wichtig, die Zutatenliste zu lesen, um sicherzustellen, dass das Produkt alle notwendigen Inhaltsstoffe enthält.

Wichtig

Wichtigste Inhaltsstoffe: Weizenmehl, Backpulver, Salz, Zucker, Milchpulver, Vanillin, Kakao, Karamell, Zitrusaroma.

Wichtig

- entspricht den gesetzlichen Vorschriften
- enthält kein Gluten
- www.entscheid.de

