

Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk FR Bäckerei

Rohstoffe

Was versteht man unter dem „Ausmahlungsgrad“ eines Mehls?



Der Ausmahlungsgrad gibt Informationen über die Zusammensetzung des Mehls. Er gibt die Mehlmenge an, die man aus 100 Teilen gereinigtem Getreide bei der Vermahlung erhält.



Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk FR Bäckerei

Rohstoffe

Was sind Backmittel?



Backmittel sind eine Mischung aus **Lebensmitteln** (z. B. Traubenzucker, Rübenzucker, Sojamehl, Malzmehl, Malzextrakt, Quellmehl, ...) und **Lebensmittelzusatzstoffen** (Aminosäuren, Emulgatoren, Zitronen- und Milchsäure, ...).



Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk FR Bäckerei

Rohstoffe

Quellmehl wird oft als Backmittel bei der Brotherstellung verwendet. Warum?



Quellmehl ist verkleisterte Getreide- oder Kartoffelstärke. Es ist sehr quellfähig und bindet deshalb viel Teigwasser. Durch die Verwendung von Quellmehl wird die Teigausbeute erhöht und die Brote bleiben auch länger frisch.



Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk FR Bäckerei

Rohstoffe

Welche hauptsächliche Wirkung haben Emulgatoren auf Teig und Gebäck?



- Größeres Gebäckvolumen
- Höhere Gärtoleranz
- Gleichmäßige Porung



Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk FR Bäckerei

Rohstoffe

Was versteht man unter „Convenience-Produkten“?



Convenience-Produkte sind gebrauchsfertige Produkte, die die Herstellung von Bäckereierzeugnissen vereinfachen und die Zubereitungszeit verkürzen, z. B. Fertigmehle (Backmischungen), Fertigprodukte (Brandmassen, Käsekuchen ...), tiefgefrorene Erzeugnisse (Blätterteig, Laugenbrezeln ...).



Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk FR Bäckerei

Rohstoffe

Milch wird nach ihrem Fettgehalt in drei verschiedenen Formen angeboten. Nenne diese und gib den jeweiligen Fettgehalt an.



- Entrahmte Milch (Magermilch): max. 0,5 % Fett
- Teilentrahmte Milch: 1,5 – 1,8 % Fett
- Vollmilch: mind. 3,5 % Fett



Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk FR Bäckerei

Rohstoffe

Milch enthält viele Nährstoffe. Nenne die verschiedenen Nährstoffgruppen der Vollmilch und deren ungefähren Anteil in Prozent.



- Wasser: ca. 87 %
- Kohlenhydrate (Milchzucker): ca. 5 %
- Milchfett ca. 3,5 - 4,8 %
- Milcheiweiß: ca. 3,5 %
- Mineralstoffe: ca. 1 %
- Vitamine



Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk FR Bäckerei

Rohstoffe

Warum ist Milch so gesund?



Milch enthält viele wichtige Nährstoffe. Der hohe Anteil an Kalzium ist besonders wichtig für den Knochenaufbau. Aminosäuren sind besonders für den Aufbau der Körperzellen von Bedeutung.



Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk FR Bäckerei

Rohstoffe

Was versteht man unter pasteurisierter und homogenisierter Milch?



Pasteurisierte Milch:

Die Rohmilch wird durch kurzes Erhitzen länger haltbar gemacht.

Homogenisierte Milch:

Bei diesem Verfahren wird die Milch unter hohem Druck durch Düsen gepresst. Die in der Milch enthaltenen Fettkügelchen werden zerkleinert und dadurch gleichmäßig in der Milch verteilt.



Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk FR Bäckerei

Rohstoffe

Der Zuguss von Milch hat Auswirkungen auf die Qualität von Backwaren. Nenne mindestens drei Auswirkungen.



- Weichere und stärker gebräunte Kruste
- Zarte, feine Krume
- Stärkerer Geschmack
- Längere Frischhaltung



Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk FR Bäckerei

Rohstoffe

Warum haben Milchbrötchen eine stärker gebräunte Kruste?



Die Hefe kann den in der Milch enthaltenen Milchzucker nicht vergären. Durch den höheren Zuckeranteil entsteht eine stärkere Bräunung.



Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk FR Bäckerei

Rohstoffe

Wie hoch ist der jeweilige Fettgehalt von Buttermilch, Crème fraîche und saurer Sahne?



- Buttermilch: max. 1 %
- Crème fraîche: mind. 30 %
- Saure Sahne: mind. 10 %



Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk FR Bäckerei

Rohstoffe

Wie viel Liter Vollmilch auf 100 kg Mehl enthalten
Milchbrötchen?



50 | Vollmilch



Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk FR Bäckerei

Rohstoffe

Erkläre, warum Milchzucker von der Hefe nicht vergoren werden kann.



Es gibt im Mehl und in der Hefe kein Enzym, das den Milchzucker spalten kann.



Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk FR Bäckerei

Rohstoffe

Für welche Erzeugnisse in der Bäckerei kann Vollmilchpulver verwendet werden?

Nenne die Vorteile für seine Verwendung.



Vollmilchpulver wird zum Beispiel für die Herstellung von Hefeteigen oder Füllungen (Mohn- oder Nussfüllungen) verwendet, da es hier kaum geschmackliche Beeinträchtigungen gibt.

Milchpulver ist lange lagerfähig und preisgünstiger als Milch.

