



Pasteurisierung ☞☞

ist ein nach dem französischen Chemiker und Bakteriologen Pasteur benanntes Verfahren zur Haltbarmachung von Lebensmitteln durch kurzfristiges Erhitzen. Anwendung findet dieses Verfahren in der Bäckerei zur Verhinderung der Schimmelbildung bei verpackten Schnittbrot.

Polysaccharide ☞☞

bezeichnen Vielfachzucker wie Stärke, Cellulose, Pektin und gehören den Kohlenhydraten an. Sie sind vor allem in Getreide, Brot, Reis, Kartoffeln, Hülsenfrüchten und Obst enthalten.

Porung ☞☞

bezeichnet die Hohlräume in der Brotkrume, die durch Kohlensäurebildung während der Hefe/Sauerteig-Gärung und durch Quellungs- und Gerinnungsprozesse während des Backprozesses entstehen.

Provitamin A (= Beta Carotin) ☞☞

ist eine Vorstufe des Vitamin A und dient der Beeinflussung des Zellwachstums.

Pumpernickel ☞☞

ist ein besonders intensives, mindestens 16 Stunden lang gebackenes, krustenarmes und dunkles Roggenschrotbrot mit süßlich-malzigem Geschmack.



AUS GUTEN HÄNDEN.