



## **Wasser** ☞☞

benötigt unser Körper als Lösungs- und Transportmittel der Nährstoffe, zur Bildung von Blut, Lymphe, Verdauungssäften und zur Ausscheidung von Stoffwechselprodukten. Laut DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung) wird die Aufnahme von 1,5 - 2,5 Litern Wasser bzw. Flüssigkeit pro Tag empfohlen. Wasser spielt auch eine wichtige Rolle bei der Brotherstellung, insbesondere bei der Teigbereitung.

## **Weißbrot (Weizenbrot)** ☞☞

bezeichnet ein aus mindestens 90%\* Weizenmehl mit Hefe als Lockerungsmittel gebackenes Brot.

\* bezogen auf Getreidemahlerzeugnisse

## **Weizen** ☞☞

bezeichnet eine Getreideart, die hohe Ansprüche an Boden und Klima stellt und wegen ihres Kleberbildungsvermögens besonders gut backfähige Mehle liefert.

## **Weizenmischbrot** ☞☞

bezeichnet Brot, das aus Weizen- und Roggenmehlen gebacken wird und mehr als 50%\*, jedoch weniger als 90%\* Weizenmehl enthält.

\* bezogen auf Getreidemahlerzeugnisse

## **Weizenschrot** ☞☞

Mahlerzeugnis, das alle Bestandteile des Kornes außer dem Keimling enthält.

## **Weizenvollkornbrot** ☞☞

ist Brot aus mindestens 90%\* Weizenvollkornmehl.

\* bezogen auf Getreidemahlerzeugnisse



AUS GUTEN HÄNDEN.