



Antwortmöglichkeiten zu Brot- und Gebäcksorten



→ **Wer kennt verschiedene Brotsorten beim Namen?**

Toastbrot, Vollkornbrot, Weißbrot, Karottenbrot, Krustenlaib, Hausbrot ...

→ **Welche Unterschiede gibt es bei den Brotsorten?**

Brotsorten unterscheiden sich zum Beispiel durch das verwendete Getreide und Mehl (Ausmahlungsgrad), die Herstellung sowie durch Konsistenz, Kruste, Farbe, Form und Geschmack.

→ **Warum gibt es so viele verschiedene Brotsorten?**

Es gibt so viele Brotsorten, weil unterschiedliche Getreidearten bzw. allgemein Zutaten (Pseudogetreide, Nüsse, Samen usw.), Mehlsorten (Vollkorn/Weißmehl ...) und Herstellungsverfahren möglich sind. Auch regionale Traditionen und Essgewohnheiten spielen eine Rolle.

→ **Wo werden die Brote hergestellt?**

Hauptsächlich wird Brot in Bäckereien oder Großbäckereien in ganz Österreich hergestellt. Brote für Supermärkte oder Backshops werden dort hergestellt, tiefgekühlt und dann im Geschäft aufgebacken. Es gibt auch Brot direkt zu kaufen (am Bauernhof, Mühle) oder es wird zuhause gebacken.

→ **Wie werden Brote hergestellt?**

Man braucht vor allem Mehl, Wasser, Salz und ein Triebmittel wie Hefe oder Sauerteig, welche der Teiglockerung dienen. Die Zutaten werden gemischt, geknetet, der Teig muss ruhen und anschließend wird das Brot gebacken.

→ **Warum haben manche Brotsorten große Löcher und andere nur kleine?**

Die Triebmittel (Sauerteig oder Hefe) bilden Gase im Teig und je nach Teigart, Wassermenge, Kneten/Knetzeit und Ruhezeit entstehen große oder kleine Luftlöcher.

→ **Gibt es eine Brotsorte, die dich mehr satt macht als eine andere?**

Vollkornbrot enthält mehr Ballaststoffe als Weißbrot und kann deshalb länger satt machen.

→ **Neben Brot gibt es auch viel Gebäck. Welche Gebäcksorten kennst du?**

Zum Beispiel Semmeln, Salzstangerl, Kornspitz, Wachauer, Mohnflesserl, Kipferl, Mürbgebäck ...

