

Brot



Brot ist ein traditionelles Nahrungsmittel, das aus einem Teig aus gemahlenem Getreide (Mehl), Wasser, einem Triebmittel und meist weiteren Zutaten gebacken wird. Es

zählt zu den Grundnahrungsmitteln. Die meisten Brotteige können auch in Form kleinerer, etwa handtellergrößer Portionen als Brötchen gebacken werden.

Zusammensetzung

Der zu backende Teig besteht aus Mehl, Salz, Wasser und Triebmittel, wie Backhefe und Sauerteig. Für die verschiedenen Varianten können alle möglichen Lebensmittel dem Teig zugesetzt werden, z. B. geraspeltetes Gemüse, Kartoffeln, Nüsse und Samen, Röstzwiebeln, getrocknete Früchte, Gewürze und vieles mehr.

Die Definition für Brot nach den „Leitsätzen für Brot und Kleingebäck des Deutschen Lebensmittelbuches lautet:

„Brot wird ganz oder teilweise aus Getreide und/oder Getreideerzeugnissen, meist nach Zugabe von Flüssigkeit, sowie von anderen Lebensmitteln (z.B. Leguminosen-, Kartoffelerzeugnisse) in der Regel durch Kneten, Formen, Lockern, Backen oder Heißextrudieren des Brotteiges hergestellt. Brot enthält weniger als 10 Gewichtsteile Fett und/oder Zuckerarten auf 90 Gewichtsteile Getreide und/oder Getreideerzeugnisse.“

1,5 kg Roggenmischbrot entstehen aus ca. 1 kg Mehl, 850 ml Wasser und 30 g Salz (ca. 4 TL). Beim Backen verliert das Brot etwa zehn Prozent Gewicht.

Brotarten

Es werden zwei Grundarten von Brot unterschieden:

- gesäuertes Brot, das mit Hilfe von Triebmitteln (Sauerteig oder Hefe) hergestellt wird, wodurch es eine lockere Konsistenz bekommt
- ungesäuertes Brot, das ohne Zusatz von Triebmitteln wie z.B. Hefe gebacken wird; oft als Fladenbrot.

Daneben werden Brotarten unter anderem nach dem verwendeten Getreide (z.B. Weizen, Dinkel, Kamut oder Roggen), der Mehllart (Auszugsmehl oder Vollkornmehl, fein oder grob gemahlen) bzw. speziellen Zutaten (z. B. Kürbiskerne oder Sonnenblumenkerne) eingeteilt.

International gilt Deutschland als das Land, in dem die meisten Brotarten gebacken werden. Grund hierfür ist einerseits die Getreidevielfalt, die aufgrund von Anbaubedingungen im Gegensatz zu anderen Ländern nicht nur Weizen umfasst, sondern auch Roggen oder Dinkel. Auch die Qualifikation und Kreativität der deutschen Bäckermeister – ein Ausbildungsgang, den es in anderen Ländern nicht gibt – trägt zur weltweit einzigartigen deutschen Brotkultur bei. Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks bemüht sich aktuell um die Erfassung der deutschen Brotvielfalt in einem Online-Brotregister, mit dem Ziel, die deutsche Brotvielfalt zum Weltkulturerbe erklären zu lassen.

Die am häufigsten verzehrte Brotart im deutschsprachigen Raum ist Mischbrot, das aus einer Mischung von Roggen- und Weizenmehl gebacken wird, während in den Mittelmeerländern fast ausschließlich Weizenbrote

verzehrt werden. In Frankreich werden traditionell Weizenbrote gegessen. Bekannt sind Baguettes und Croissants als Frühstücksgebäck. In den Bäckereien wird mehrmals täglich gebacken, da Weißbrote nicht lange frisch bleiben.



Ausrollen von Brotteig in einer afghanischen Bäckerei

Verschiedene Brotarten



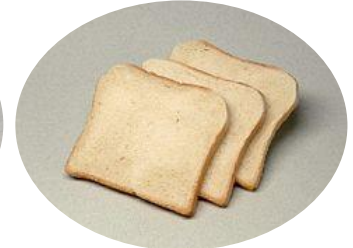
Fladenbrot



Knäckebrötchen



Roggen-Mischbrot



Toastbrot



Vollkornbrot



Weißbrot

Als Lebensmittelzusatzstoffe werden Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (MDG) zur Erhöhung der Wasserbindungsfähigkeit eingesetzt. Emulgatoren verteilen das Wasser besser im Teig und sorgen für ein besseres Gashaltvermögen, eine bessere Gärtaoleranz und ein größeres Volumen. Konservierungsstoffe und deren Salze können zur längeren Haltbarmachung verwendet werden – sind aber nur bei abgepacktem Schnittbrot erlaubt. Als Ersatz für herkömmlichen Sauerteig wird auch Teigsäuerungsmittel (mit Milchsäure besprühtes Mehl) für kostengünstigere Produkte eingesetzt, dann ist aber die Zugabe von Backhefe als Triebmittel nötig.

Alle von uns gesammelten Lebensmittel werden in unserem Tafelladen sorgfältig sortiert und bereitgestellt.

Wir halten uns gewissenhaft an die geltenden Hygienebestimmungen!

Tafel Markgräflerland e.V.