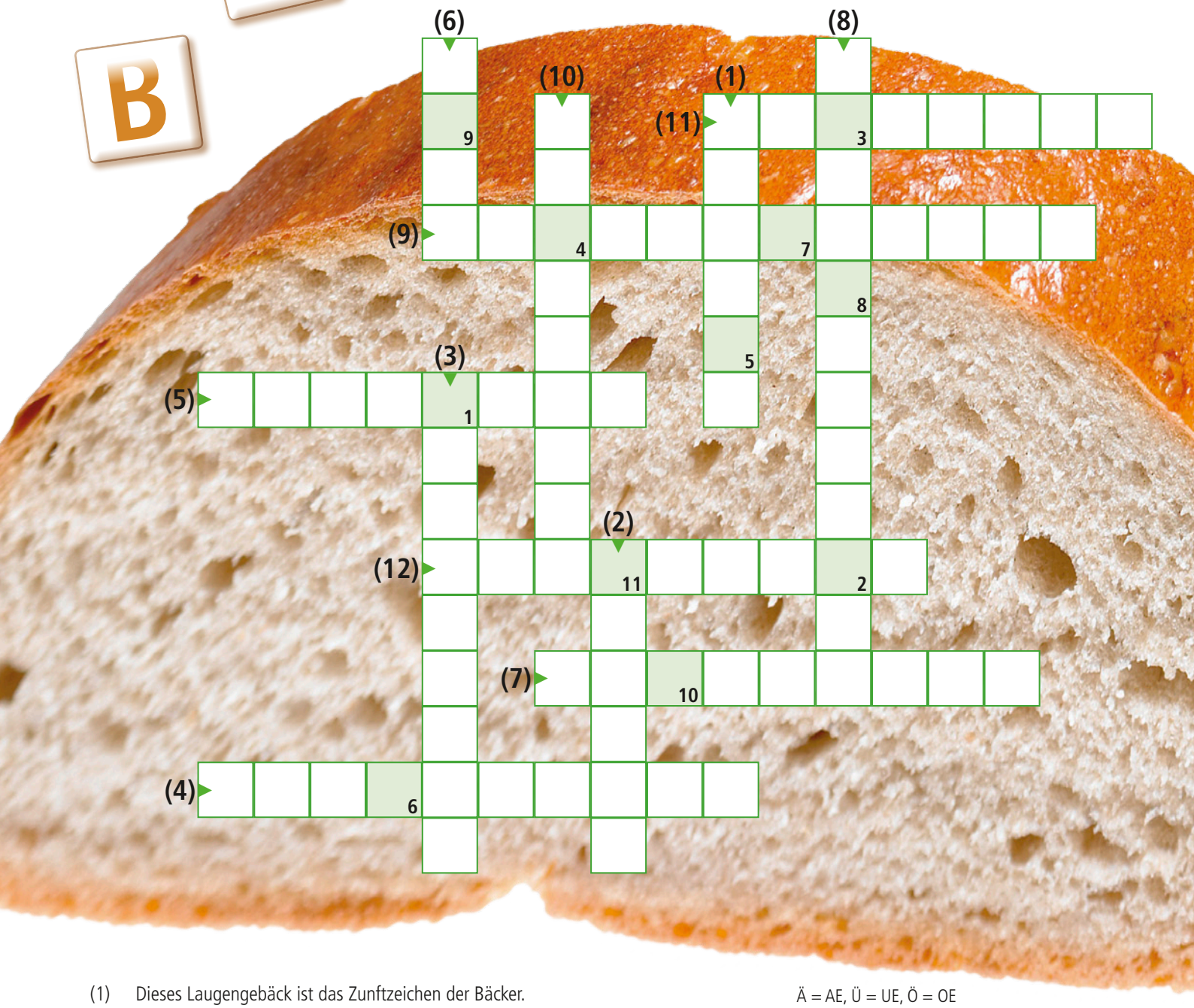
BROT



(1) Dieses Laugengebäck ist das Zunftzeichen der Bäcker.

(2) Dieses meist runde Brot zählt zu den ältesten Zubereitungsarten von Getreide.

(3) Wofür sind Semmel, Schrippe oder Rundstück regionale Begriffe?

(4) Was lässt sich gut aus altbackenen Brötchen durch Zerreiben herstellen?

(5) Dieses Gebäck ist dem Namen nach zweimal gebacken.

(6) Brot kann durch Zusatz von ..... aromatischer und dunkler gefärbt werden.

(7) Dies ist ein bekanntes Backtriebmittel für Mischbrote.

(8) Ein Brot muss mindestens zu 90 Prozent aus Vollkornmahlerzeugnissen bestehen, um sich so nennen zu dürfen.

(9) Nicht jedes abgepackte, dunkle Brot ist ein Vollkornbrot – hier bringt ein Blick auf die ..... Klarheit.

(10) Wird Brot im Kühlschrank aufbewahrt, wird es schneller ..... .

(11) In einem Kunststoffbeutel oder in diesem Gefäß lässt sich unverpacktes Brot gut lagern.

(12) Brot kann man bis zu drei Monate aufbewahren, wenn man es bei mindestens minus 18 Grad Celsius ..... .

Ä = AE, Ü = UE, Ö = OE

aid
Wissen in Bestform

Lösung: Augen auf beim ...

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11

Autorin Melanie Braukmann, Bonn; **Foto** P. Meyer, aid; **Grafik** J. Friedenburg, aid