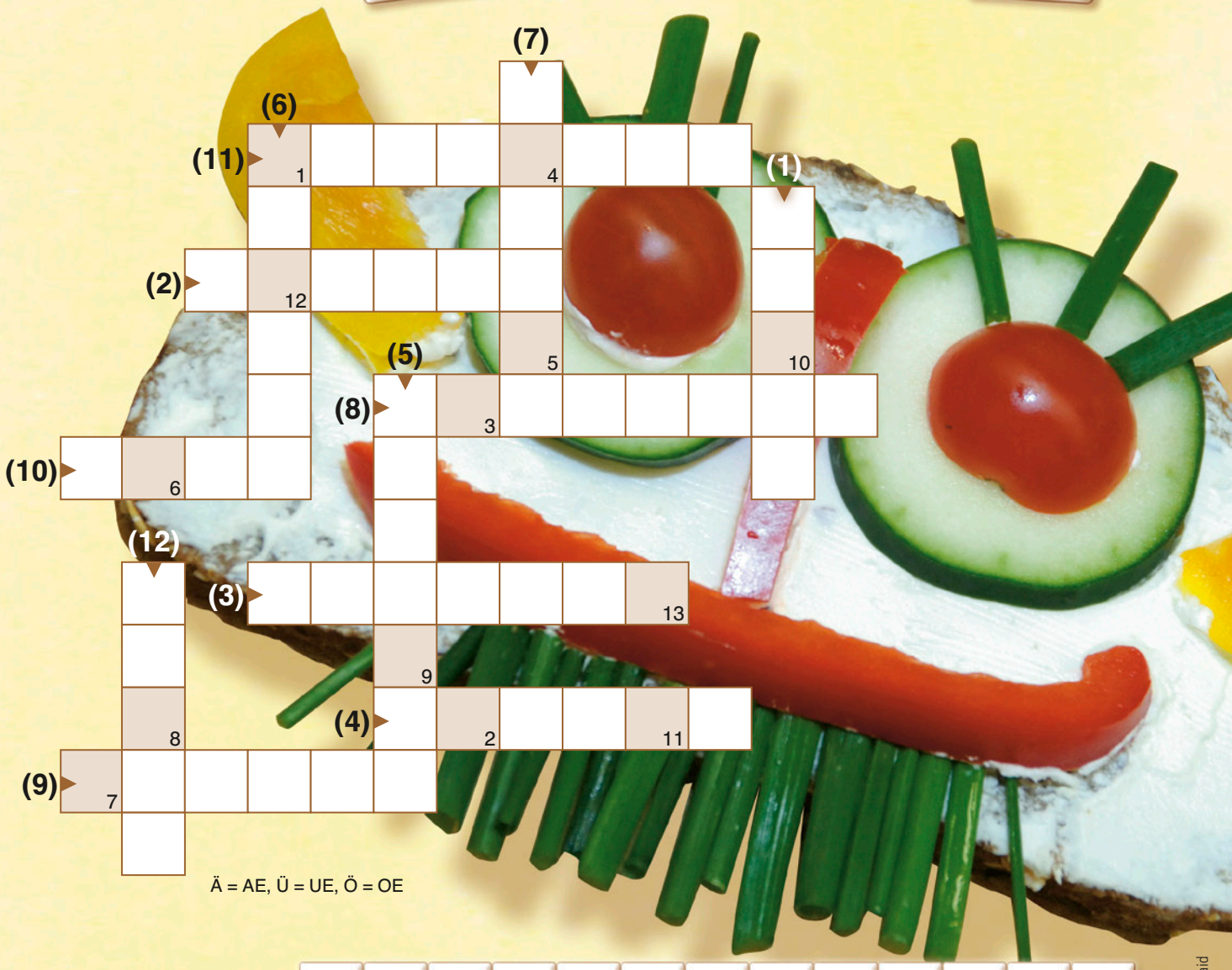
aid
Wissen in Bestform

BROT



Ä = AE, Ü = UE, Ö = OE

Lösung: Lustige

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

(1) Die meisten Getreidearten tragen ihre Körner in einer _____ .

(2) Dies ist die häufigste Getreideart, aus der bei uns Brot gebacken wird.

(3) Wie heißt der Handwerker, der das Mehl mahlt?

(4) Das Innere des Brotes nennt man Krume – wie heißt das Äußere?

(5) So heißt das ganz flache Brot, das sich leicht brechen lässt.

(6) Was ist ein beliebtes Laugengebäck?

(7) Baguette hat die Form einer _____ .

(8) Vollkornbrot gibt es nicht nur mit ganzen _____, sondern auch fein vermahlen.

(9) Die meisten Vitamine, Mineralstoffe und Ballaststoffe des Getreidekorns sitzen in der _____.

(10) Was braucht man neben Backtriebmittel, Wasser und Salz als Grundzutat zum Brotbacken?

(11) Das ist ein Keramik- oder Steingefäß zur Brotlagerung.

(12) Frische Brötchen werden luftdicht verpackt schneller _____.

Autorin Melanie Braukmann, Bonn; **Fotos** P. Meyer, aid; Ray©fotolia.com; **Grafik** J. Friedenburg, aid