

Laugenbrötchen

Produktinformation für
unsere Kunden



Getreidemischungsverhältnis:

100% Weizen

Zutaten:

Weizenmehl, Wasser, Hefe, Backhilfsmittel, Speisesalz jodiert, Margarine pflanzlich

Hinweise für Allergiker:

Dieses Gebäck enthält folgende Zutaten mit ausgewiesenen Allergenen:

Weizen

Nährwertangaben:

100 g Gebäck enthalten durchschnittlich:

Brennwert: 1160,1 kJ bzw. 277,1 kcal

Eiweiß: 8,1 g

Kohlenhydrate: 55,8 g

Fette: 2,0 g

Broteinheiten (BE): 4,7

1 BE entspricht: 21,3 g

Gebäckcharakteristik:

Durch das Belaugen der Teiglinge erhält dieses Gebäck seinen typischen Geschmack. Seine kastanienbraune Kruste verleiht dem Gebäck ein herrliches Aroma.

Verzehrsempfehlungen:

Sie können unsere leckeren Laugenbrötchen pur, mit Butter bestrichen oder mit allem Herzhaften genießen. Probieren Sie unser Laugenbrötchen auch einmal mit einem aromatischen Honig oder mit fruchtiger Konfitüre.

Verzehrsfrische:

Wie bei den meisten Laugengebäcken bleibt die Rösche nur wenige Stunden erhalten. Wir backen unsere Laugenbrötchen darum mehrmals täglich für Sie ganz frisch. Frisch verzehrt sind Laugengebäcke immer ein Genuss.

Besondere Information:

Laugengebäcke erfreuen sich heute in allen Bundesländern großer Beliebtheit und sind bundesweit

Laugenbrötchen

in fast allen Bäckereien zu haben.

Herstellung:

Die geformten, aufgegangenen Teiglinge werden unmittelbar vor dem Backen in verdünnte Lauge getaucht. Nach dem Tauchbad werden sie über Kreuz geschnitten und dann die Oberfläche mit grobem Salz bestreut. Beim Backen dehnt sich das gesamte Laugenbrötchen aus. Die Schnittstelle hebt sich dabei besonders hervor (Ausbund) und bietet nach dem Backen den hellen, fast weißen Kontrast zur kastanienfarbenen Kruste.

Informationen zur Brezellaug:

Als Brezellaug wird stark verdünnte, für Lebensmittel zugelassene Natronlauge verwendet.

Brezellaug verändert die Mehlbestandteile auf der Oberfläche der getauchten Teiglinge.

Eiweißstoffe lösen sich, Stärke quillt auf (Maillard-Reaktion). Diese Reaktion verleiht dem Gebäck eine kastanienbraune Krustenfarbe, den typischen Geschmack und ein besonderes Aroma.

Die gesundheitsschädliche Wirkung der Brezellaug geht beim Backen verloren. Die aus dem Teig aufsteigende Kohlensäure (CO_2) reagiert mit der Natronlauge (NaOH) zu Soda (NaCO_3) und Wasser (H_2O)