

Mohnbrötchen

Produktinformation für unsere Kunden



Getreidemischungsverhältnis:

100% Weizen

Zutaten:

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

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:

Unsere Mohnbrötchen haben eine rösche, zartsplittrige Kruste von goldgelber Farbe. Das Gebäckvolumen steht in einem ausgewogenen Verhältnis von Krusten- und Krumenanteilen. Die Krume ist gut gelockert. Der kräftige, würzige Mohngeschmack kommt durch den auf der Krustenoberseite mitgebackenen Blaumohn, der beim Backen etwas angeröstet wird. Das Rösten der Saaten auf der Oberfläche der Bötchen verleiht den Mohnbrötchen ein würzig-nussiges Aroma.

Verzehrsempfehlungen:

Knackige Mohnbrötchen sind typische und beliebte Frühstücksbrötchen. Zu ihnen paßt besonders gut süßer Honig oder eine fruchtige Konfitüre. Als herzhafter Belag ist Käse eine ideale Abrundung des Geschmacks.

Versuchen Sie Mohnbrötchen auch mal mit Ziegenfrischkäse und Honig.

Ziegenkäse ist ein absoluter Verwandlungskünstler. Schon zum Frühstück sorgt er für einen genussvollen Start in den Tag - zum Beispiel zusammen mit Honig auf einem Mohnbrötchen.

Verzehrsfrische:

Mohnbrötchen

Die Rösche ist bei sachgemäßer Lagerung noch vier bis sechs Stunden zu genießen. Zur späteren Stunde ist es kein Problem die Mohnbrötchen nochmals kurz aufzubacken.

Besondere Information:

Mohn

Mohn stammt wahrscheinlich aus Westasien, ist aber in Europa schon lange kultiviert. Mohn ist eine der ersten Kulturpflanzen der Menschheit.

Mohnfüllungen findet man in Mohnkuchen oder typischen österreichischen Nachspeisen, die man Strudel nennt. Mohnsamen werden kaum zu pikanten Speisen gebraucht.

Diese Rezepte stammen größtenteils aus Böhmen, von wo sie während der Österreichischen Monarchie nach Österreich kamen.

Mohn gehört zu den Ölsaaten. Die bis zu 45 % Öl enthaltenden Samen ergeben ein hochwertiges Speiseöl.

Für Backzwecke wird nur großkörniger, vor allem blaugraufarbener Speisemohn (es gibt auch weißen Mohn) verwendet, die Farbe hat jedoch keinen Einfluss auf den Geschmack. Im Mohnsamen sind auch geringe Gehalte an Morphin zu finden. Eine therapeutische oder berauschende Wirkung entspräche allerdings dem Genuss von 3,5 kg Mohnsamen.