

Knüppel



Verkehrsbezeichnung:

Weizenbrötchen

Getreidemischungsverhältnis:

100% Weizen

Zutatenliste:

Weizenmehl, Wasser, Hefe, Jodiertes Salz, Margarine, Weizenfermentvorteig (Weizenkeimmehl, Hefe, Salz), Weizenbackferment, brauner Zucker, Traubenzucker, Gerstenmalzextrakt, Milchpulver, Haferkleie

Hinweise für Allergiker:

Dieses Gebäck enthält folgende Zutaten mit ausgewiesenen Allergenen: Weizenmehl, Milch

Wertbestimmende Zutaten:

Nährwerte (je 100g):

Brennwert in kJ: 915 / Brennwert in kcal: 219 / Eiweiß: 6,51 g / Kohlenhydrate: 42,88 g / Fett: 2,04 g /
Proteinheiten (BE): 3,6 / entspricht: 28,0 g = 1 BE

Gebäckcharakteristik:

Knüppel haben eine rösche, zartsplittrige Kruste von goldgelber Farbe. Die Krustenoberseite ist aufgeplatzt. Das Gebäckvolumen steht in einem ausgewogenen Verhältnis von Krusten- und Krumenanteilen. Die Krume ist gut gelockert. Wir achten darauf, dass die Knüppel schnittfest und gut zu bestreichen sind. Knüppel sind mit unseren Dampfem (Kaiserbrötchen) verwandt.

Verzehrsempfehlung:

Knackige Knüppel sind ideal zum Frühstück. Sie schmecken sowohl herzhaft mit Wurst oder Käse als auch süß mit Honig oder Konfitüre. Mittags oder abends sind sie als Beilage zu Suppen oder Salaten zu empfehlen.

Verzehrsfrische:

Wie bei den meisten Weizenbrötchen bleibt auch hier die Frische nur wenige Stunden erhalten. Brötchen, die mittags gekauft werden, aber erst am Abend verzehrt werden, sollten in einer Bäckertüte in einem trockenen, nicht zu kühlen Raum aufbewahrt werden. So behalten sie länger ihre rösche Kruste. Die Rösche bleibt bei sachgemäßer Lagerung 4 - 6 Stunden erhalten.

Besondere Informationen:

Brötchen, die für den Verzehr am nächsten Tag bestimmt sind, z.B. für sonntags, sollten in einem Polybeutel kühl (aber nicht im Kühlschrank) aufbewahrt werden. Auch das Einfrieren in einem Polybeutel ist möglich. Vor dem Verzehr empfehlen wir Ihnen, die Brötchen kurz aufzubacken. Dann behalten sie jedoch nicht mehr über längere Zeit die Merkmale frischer Brötchen. Es ist einfach, Feinbackwaren wie z.B. Hefekuchen oder Rührkuchen durch Zutaten, Gewürze oder Aromen im Geschmack zu verfeinern. Für Weizenkleingebäcke gibt es solche Möglichkeiten nicht. Dennoch lassen sich beim Brötchengeschmack feine Unterschiede feststellen. Die Geschmacksstoffe bilden sich während der Gebäckherstellung. Insbesondere beim Gären viele aromatische Stoffe. Säuren wie Alkohole, Melanidine und eines guten Brötchens 'aromatisch' bezeichnet.

