

Unser Brotgetreide

Brot wird hauptsächlich aus Weizen, Roggen und Dinkel gebacken.

Dinkel gehört zur Weizenfamilie und wird vorwiegend in Süddeutschland angebaut. Dinkelgetreide ist vor allem in der Vollwertküche beliebt.



Weizen gehört zu den ältesten Kulturpflanzen und ist das weltweit bedeutendste Brotgetreide. Es hat die größte Backfähigkeit.



Roggen verträgt raues Klima. Brotteige mit Roggen brauchen Sauerteig. Die herzhaften Brote bleiben lange frisch.

Gerste, Hafer, Mais, Buchweizen (Pseudogetreide) und Hirse werden überwiegend für Fladen und Brei verwendet.

Kleine Mengen werden Spezialbrotten beigemischt.



Gerste



Hafer



Mais

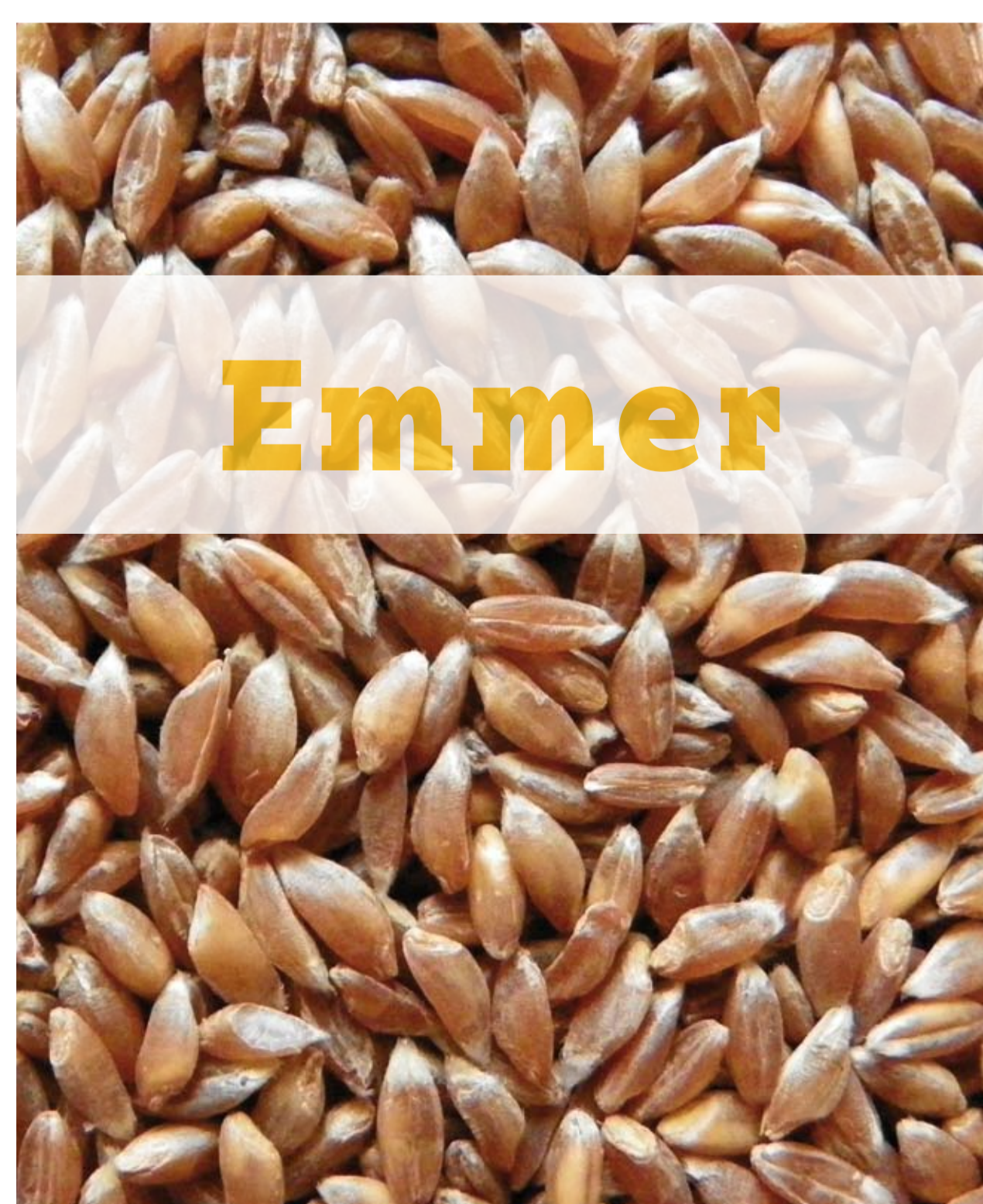


Buchweizen



Hirse

Urgetreide



Emmer



Einkorn

Einkorn und Emmer gehören zur Weizenfamilie. Sie sind im Anbau robust und anspruchslos. Ihre Backfähigkeit ist geringer als bei Weizen.