



I Backmittel

1. Backmittel – Überblick
2. Backmittel: Bestandteile und Wirkung
3. Malzmehl (Weizen-, Gerste-)
4. Enzyme
5. Emulgatoren
6. Teigsäuerungsmittel
7. Genuss-Säuren

II Getreide (-bestandteile)

1. Getreide-Eiweiß
2. Getreide-Stärke
3. Getreide-Ballaststoffe
4. Getreide-Vitamine
5. Getreide-Mineralstoffe

III Backgroundstoffe/Zutaten

(folgt später)

IV Aromatisierende Zutaten

1. Aromen
2. Gewürze

V Sonstige Zutaten

1. Glasuren

VI Lockerungsarten/Teigführung

1. Teiglockerung
2. Biologische Teiglockerung – Hefeteig
3. Biologische Teiglockerung – Sauerteig

VII Backtechnologie

(folgt später)

VIII Gebäckeeigenschaften

1. Frischhaltung

IX Verderb

1. Schimmel auf Backwaren
2. Fadenziehen

Dokumentation des Lernfortschritts