

Internationale Verkehrsbezeichnungen für Brot und Backwaren

Kompedium der Arbeitsgruppe Lebensmittel auf Getreidebasis

Stand: November 2014

Die Arbeitsgruppe Lebensmittel auf Getreidebasis der Lebensmittelchemischen Gesellschaft - Fachgruppe der Gesellschaft Deutscher Chemiker, hat folgendes Kompedium für internationale Verkehrsbezeichnungen zur notwendigen Ergänzung und Erweiterung der Leitsätze „Feine Backwaren“ sowie „Brot und Kleingebäck“ erarbeitet. Die Erweiterungen wurden der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission im November 2014 zur Aufnahme in die Leitsätze weitergeleitet.

Leitsätze für Feine Backwaren

I. Allgemeine Beurteilungsmerkmale

...

II. Besondere Beurteilungsmerkmale

...

22. Backwaren aus Rührmasse, Rührkuchen

Rührkuchen werden aus Rührmassen unter Verwendung von Getreideerzeugnissen und/oder Stärken, Butter, Margarine und/oder anderen Fetten und Ölen, Vollei und/ oder Eierzeugnissen und Zuckerarten hergestellt. Der Einsatz weiterer Zutaten ist möglich.

23. Muffin, Cup Cake

Üblicherweise aus Rührmasse hergestellt und in speziellen becherförmigen Backformen in Portionsgröße gebacken.

24. Brownie

Ein flacher, saftiger Schokoladenrührkuchen zumeist in portionsgerechte Stücke geschnitten.

25. Donut, Doughnut

Teigring in Portionsgröße aus Rührmasse oder Hefefeinteig, der in Fett oder Öl ausgebacken wird (Siedegebäck).

26. Croissant

Hefefeingebäck mit blättriger Struktur aus tourierten, gewickelten Plunderteigen, häufig in Sichelform.

27. Brioche

Weiches, lockeres Hefefeingebäck, das unter der Verwendung von Vollei und/ oder Eierzeugnissen als wertgebende Zutat hergestellt wird. Charakteristisch ist eine glänzende Oberfläche.

28. Amerikaner

Rundes, flaches Feingebäck aus Sand-, Rühr- oder Biskuitmasse. Die Unterseite ist typischerweise mit Glasur überzogen. Als Triebmittel wird Ammoniumhydrogencarbonat verwendet, aber auch die Verwendung von Backpulver ist möglich.

29. Magdalenas

Feingebäck aus Rührmasse, das in speziellen, z. B. muschelartigen Backformen in Portionsgröße ausgebacken wird. Charakteristisch ist die gewölbte Oberfläche.

III. Besondere Beurteilungsmerkmale für Dauerbackwaren

...

12. Cookie

Flaches, süßes, rundes Mürbegebäck in Portionsgröße.

13. Amarettini

Kleines, poröses, knuspriges Feingebäck mit typischer rundlicher Form aus Eischnee, Zucker und Aprikosenkernen (Fettgehalt $\geq 45\%$) und/oder gemahlene Mandeln. Der Gehalt von Aprikosenkernen und/oder gemahlene Mandeln liegt insgesamt mindestens bei 13 %. Als weitere Zutaten erlaubt sind Getreide-, Reis- oder Maismehl, Aromen, Backtriebmittel, Milchtrockenerzeugnisse und Salz. Das fertige Gebäck hat höchstens 3 % Feuchtigkeit. Charakteristisch für das Produkt ist der Geschmack nach Bittermandel.

14. Cantuccini, Cantucci

Krosses Gebäck mit charakteristischer Form, das zunächst als länglicher Laib gebacken, dann in flache Scheiben geschnitten und erneut gebacken wird. Charakteristische Zutaten sind Weizenmehl, Zucker, Eier, Mandeln und Backtriebmittel. Zumeist ist es durchsetzt mit Stücken von Schalenfrüchten und/oder Kakaoerzeugnisse.

Leitsätze für Brot und Kleingebäck

...

II. Besondere Beurteilungsmerkmale für Brot

...

22. Fladenbrot

Flaches, ohne oder mit wenig Hefe angesetztes, ungesäuertes Brot mit einer Dicke von wenigen Millimeter bis wenigen Zentimetern, auch ausgebacken in Öl oder heißextrudiert.

23. Baguette

Langgestrecktes Weizenbrot mit langem ausgeprägten Ausbund und grober, ungleichmäßiger Krumenporung. Der hohe Anteil an Kruste im Verhältnis zur Krume ist für den aromatischen, knusprigen Geschmack verantwortlich. Die Verarbeitung von anderen Getreidearten und Ölsaaten ist kenntlich zu machen.

24. Ciabatta

Weizenbrot, das durch eine flache, breite, langgezogene Form, grobe Porung und eine dünne Kruste gekennzeichnet ist. Üblicherweise wird ein weicher Teig verwendet. Die Mitverwendung von Öl ist üblich. Es ist in Form von Brot und Kleingebäck in Verkehr.

III. Besondere Beurteilungsmerkmale für Kleingebäck

...

13. Bagel

Handtellergroßes, ringförmiges Hefeteiggebäck aus Weizenmahlerzeugnissen.



Charakteristisch ist das Kochen im Wasser oder ausgiebiges Dämpfen vor dem Backen. Die Verarbeitung von anderen Getreidearten ist kenntlich zu machen.

14. Wraps, Tortilla Wraps

Dünne, gebackene, zum Füllen vorgesehene, i. d. R. runde Teigfladen aus Weizen- und/oder Maismehl. Die Aufrollfähigkeit ist bedingt durch den Ölanteil, der u. U. auch über 10 Gewichtsprozent bezogen auf den Getreideanteil betragen kann