

	INHALTSVERZEICHNIS	SEITE
	ABBILDUNGSVERZEICHNIS	I
	TABELLENVERZEICHNIS	III
1	EINLEITUNG	1
2	THEORETISCHER HINTERGRUND	2
2.1	Gesetzlicher Hintergrund der Salzreduktion in Brot und Kleingebäck	3
2.2	Zu Brot und Kleingebäck	6
2.2.1	Eigenschaften von Brot und Kleingebäck	6
2.2.2	Rohstoffeigenschaften	7
2.2.2.1	<i>Mahlerzeugnisse</i>	7
2.2.2.2	<i>Wasser</i>	9
2.2.2.3	<i>Kochsalz</i>	9
2.2.2.4	<i>Lockerungsmittel</i>	10
2.2.2.5	<i>Sauerteig</i>	11
2.2.3	Herstellung von Brot und Kleingebäck	13
2.2.3.1	<i>Kneten und Teigbildung</i>	15
2.2.3.2	<i>Gärführung</i>	18
2.2.3.3	<i>Backprozess</i>	19

<b>3</b>	<b>METHODIK</b>	<b>21</b>
<b>3.1</b>	<b>Vorüberlegungen</b>	<b>21</b>
<b>3.2</b>	<b>Versuchsablauf</b>	<b>24</b>
<b>3.3</b>	<b>Geräte und Materialien</b>	<b>25</b>
3.3.1	Teigbereitung	25
3.3.2	Gebäckherstellung	27
3.3.3	Volumenmessung	28
3.3.4	Na-Bestimmung	29
3.3.5	Sensorik-Test	30
<b>3.4</b>	<b>Versuchsdurchführung</b>	<b>31</b>
3.4.1	Teigbereitung	31
3.4.2	Gebäckherstellung	32
3.4.2.1	<i>Brote</i>	32
3.4.2.2	<i>Kleingebäck</i>	33
3.4.3	Volumenmessung	34
3.4.4	Natriumbestimmung	35
3.4.4.1	<i>Kalibrierstandards</i>	36
3.4.4.2	<i>Probenaufbereitung</i>	37
3.4.4.3	<i>Probenanalyse</i>	38
3.4.5	Sensorik-Test	39
<b>3.5</b>	<b>Auswertung</b>	<b>40</b>
3.5.1	Teig- und Gebäckbeurteilung	40
3.5.2	Volumenmessung	41
3.5.3	Na-Bestimmung	41
3.5.4	Sensorik-Test	43

<b>4</b>	<b>ERGEBNISSE</b>	<b>44</b>
<b>4.1</b>	<b>Versuchsreihe 1-4 (Weizen-/Kaiserbrötchen)</b>	<b>44</b>
<b>4.2</b>	<b>Ergebnisse Versuchsreihe 5-8 (Mischbrot 50/50)</b>	<b>48</b>
<b>4.3</b>	<b>Ergebnisse Versuchsreihe 9-12 (Kartoffelbrot)</b>	<b>52</b>
<b>4.4</b>	<b>Ergebnisse Versuchsreihe 13-16 (Dinkelvollkorn)</b>	<b>56</b>
<b>4.5</b>	<b>Ergebnisse Versuchsreihe 17-20 (Mehrkornbrötchen)</b>	<b>60</b>
<b>5</b>	<b>FAZIT</b>	<b>64</b>
<b>6</b>	<b>ZUSAMMENFASSUNG</b>	<b>66</b>
<b>7</b>	<b>SUMMARY</b>	<b>68</b>
<b>8</b>	<b>QUELLENVERZEICHNIS</b>	<b>70</b>
<b>9</b>	<b>ANHANG</b>	<b>72</b>