

Neue Produkte



Algenbrot

Zusammen mit der Bäckerei Möhring aus Barleben wurden zwei Produktrezepturen für Backwaren mit der Alge *Arthrospira platensis* (auch *Spirulina platensis* genannt) entwickelt.

Als eine wertvolle und von Naturvölkern geschätzte Proteinquelle enthält *Arthrospira platensis* alle essentiellen Aminosäuren, ist mit einem Proteinanteil von über 60 % das proteinreichste, natürliche Nahrungsmittel überhaupt und wurde von der Weltgesundheitsorganisation (WHO) als „Health Improving Agent“ eingestuft.

Charakteristisch für das Sauerteigbrot sind das ausgeprägte Aroma und die grobporige Krume. Durch die handwerkliche Herstellung weist jedes Brot eine individuelle krosse Kruste auf. Die geschmacksgebenden Zutaten sind getrocknete Tomaten und Leinsamen. Dieses Brot kann vielseitig verwendet werden. Es ist sowohl belegt, überbacken, als auch pur ein Geschmackserlebnis.

Außerdem wurde eine Baguette-Rezeptur mit der blaufärbenden *Spirulina*-Alge entwickelt. Dieses Produkt zeichnet sich durch sein handgearbeitetes, einmaliges Äußeres aus. Das Baguette weist eine gebäcktypische Krumenstruktur auf. Der Geschmack dieses Produktes ist durch die enthaltenen Datteln, gerösteten Mandeln und das Gewürz *Ras el Hanout* geprägt.

Das Baguette wird bevorzugt zum Frühstück, nachmittags zum Kaffeetrinken als Kuchenalternative oder zum Grillen gereicht.



Kontakt

Hochschule Anhalt

Fachbereich Landwirtschaft, Ökotrophologie, Landschaftsentwicklung

Robert Hanauska

✉ robert.hanauska@hs-anhalt.de

☎ +49 (0) 3471 355 1142

🌐 www.hs-anhalt.de

In Kooperation mit

