

Lupinenschrot

getoastet

leuchtend gelbe Saat für tolle Akzente in Brot und Brötchen

Eine alte Kulturpflanze neu entdeckt

Immer mehr Beliebtheit bei der Verarbeitung zu Lebensmitteln zeigen die geschroteten Samen aus der Süßlupine. Seit vielen Jahrhunderten kennt man die Lupinen als Nutzpflanze. Sie gehört, wie z.B. auch Soja, zu den Leguminosen (Hülsenfrüchten). Die Hauptanbaugebiete erstrecken sich hauptsächlich über Südamerika, Australien und Europa.

Gerade in den letzten Jahren, nachdem Soja in Bezug auf gentechnische Manipulation zunehmend kritisch gesehen wurde, trat die Lupine (*Lupinus albus*, *Lupinus luteus*, *Lupinus angustifolius*) als Eiweiß-Quelle für die Lebensmittelproduktion seinen Siegeszug an.

Bei der Herstellung von Backwaren überzeugt **Lupinenschrot** durch seine leuchtend gelbe Farbe, die besondere Akzente in der Krume setzt. In der vermahlenden Form (Lupinenmehl) wird die Saat der Lupine auch häufig in Backmitteln und Backmischungen eingesetzt. Auch als Zutat für Müsliriegel lässt sich das Produkt gut verarbeiten. Denn ernährungsphysiologisch bietet der **Lupinenschrot** viele interessante Bestandteile: mehrfach ungesättigte Fettsäuren, Ballaststoffe, Tocopherol, Lecithin und Carotinoide.

Der **Lupinenschrot** ist sehr bekömmlich, frei von Bitterstoffen und schmeckt angenehm nussig.

Wie wird **Lupinenschrot** hergestellt?

Die Samen der Süßlupine werden zwischen Ende August und Anfang Oktober geerntet. Sie werden dann gereinigt, geschält, schonend getoastet und danach geschrotet.

Wie wird **Lupinenschrot** verwendet?

In Backwaren wird **Lupinenschrot** als Alternative zu Sojaschrot oder auch Backerbsenschrot verwendet. Durch die leuchtend gelbe Farbe erhält man ein deutlich ansprechenderes Krumenbild. Die Zugabemenge liegt zwischen 2% und 12%, je nach gewünschtem optischen Effekt. Gerade im Kontrast zu dunkleren Saaten (Leinsamen, Kürbiskerne) erzielt man schöne Akzente. Somit eignet sich das Produkt insbesondere für Meersaat- oder Spezialbrote bzw. -brötchen.

Wie andere Saaten auch, sollte der **Lupinenschrot** für in Backwaren als Quellstück mit kaltem Wasser eingeweicht werden. Bei der Verwendung als Dekor ist zu empfehlen mit anderen Saaten oder Flocken zu mischen.

Die Vorteile von **Lupinenschrot** auf einen Blick

- tolle Akzente im Gebäck durch leuchtend gelbe Farbe
- natürliche Eiweißquelle
- GVO-freie Sojaschrot-Alternative
- leicht nussiger Geschmack

Die Zutatenliste von **Lupinenschrot**

Lupinenschrot