

Arten von Dosenbrot

Beitrag von „them0ag“ vom 9. Oktober 2020, 15:15

Hallo zusammen,

ich habe bereits mehrere Dosen Dosenbrot aus Roggenvollkornschrot, Wasser, Salz und Hefe zu Hause im Keller liegen. Das MHD beträgt ca. 2 Jahre, aber es ist ja allseits bekannt, dass solch eine Dose deutlich länger genießbar ist. Jetzt möchte ich aber nicht nur das klassische Vollkornbrot einlagern, sondern auch etwas Abwechslung haben. Ich habe gesehen, dass es vom gleichen Hersteller auch Dosenbrot mit Sonnenblumenkernen (enthält ca. 7% davon) gibt. Das aufgedruckte MHD beträgt nur ca. 1 Jahr.

Liege ich in der Annahme richtig, dass diese Art von Dosenbrot aufgrund der enthaltenen Ölsaaten nicht so lange haltbar ist und auch irgendwann ranzig wird. Folglich für die langfristige Einlagerung eher ungeeignet? Ich freue mich von euren Einschätzungen und Erfahrungen zu hören.

Beste Grüße

them0ag