

[Sammelthread] Was habt ihr zuletzt gebacken? Bilder, Rezepte & Co.

Beitrag von „Nordel“ vom 24. April 2024, 22:56

[Alpha01](#) spricht wahrscheinlich vom Acrylamid. Es entsteht, wenn Stärke gebraten, frittiert, gebacken, geröstet u.ä. wird und braun und schwarz wird. Acrylamid steht unter Verdacht Krebs erregend zu sein. Bei selbst gemachter Pizza ist das Risiko aber recht gering. Hohe Temp -> geringe Zeit -> keine Austrocknung -> wenig Acrylamid.

Eine verbrannte Pizza essen sollte der gesunde Menschenverstand von ganz allein verbieten, unabhängig von "Krebs erregend" u.ä.

Essen ist schließlich Genuss und Kultur.