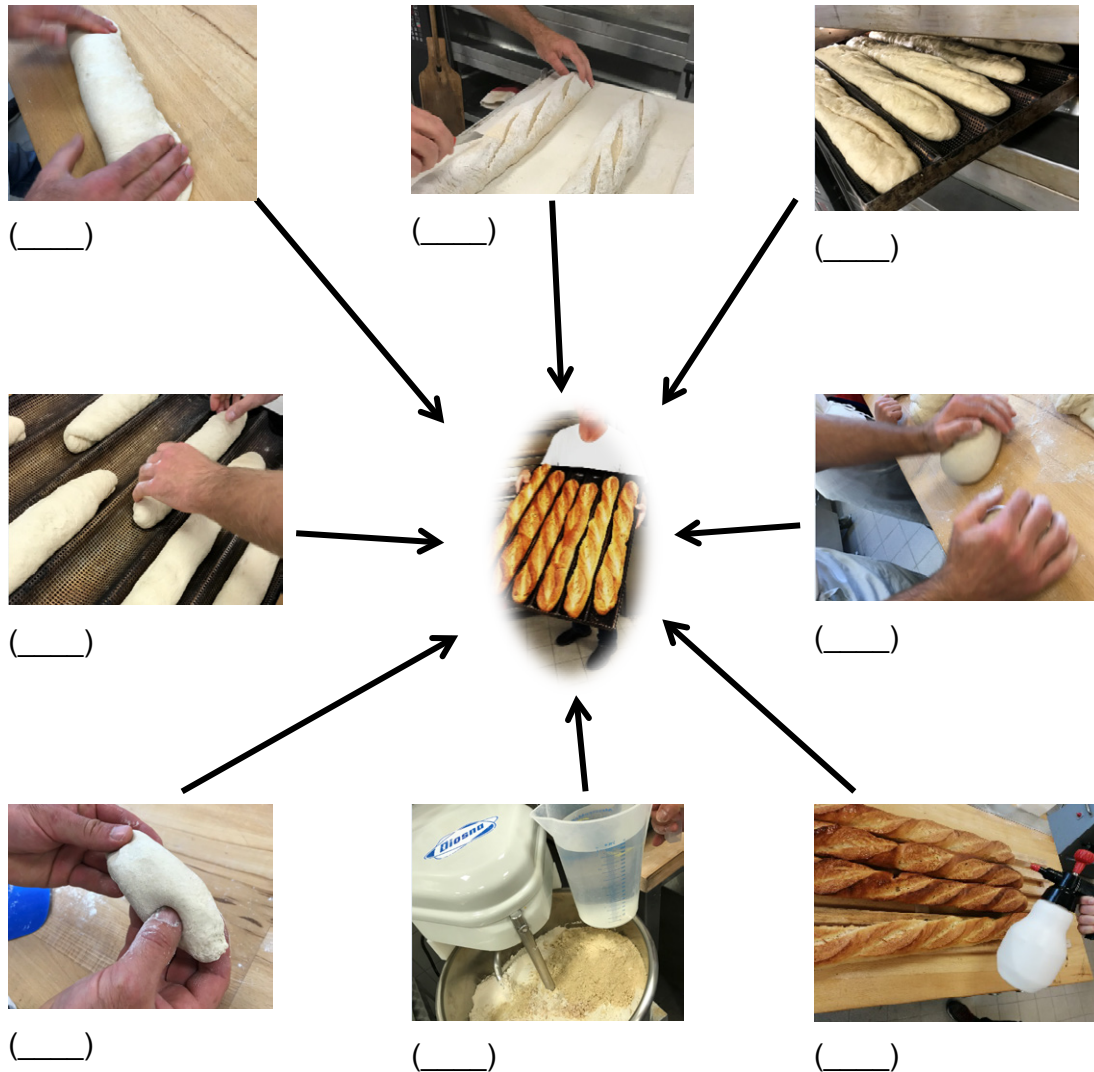


# 1 Herstellen von Stangenweißbrot

Der Backstubenleiter gibt Ihnen den Auftrag, die Zutaten für einen Weißbrotteig abzuwiegen. Sie richten diese Zutaten und überlegen, welche Arbeitsschritte außerdem notwendig sind.

a Notieren Sie zunächst die Reihenfolge der Bilder<sup>1</sup> in den Klammern.



<sup>1</sup> Fotos privat

**b Ordnen Sie je eine Zeile einem Arbeitsschritt aus 1 a zu. Bilden Sie mithilfe des Wortgeländers zu jedem Arbeitsschritt einen korrekten Satz.**

**Wortgeländer**

( ) einschließen – Ofen – geben – Schwaden

---

( ) schräg schneiden – Teiglinge – Messer – scharf

---

( ) abwiegen – Zutaten – alle – Spiralkneter – hineinschütten

---

( ) Stückgare – kontrollieren – Gärreife

---

( ) kneten – Weizenteig – prüfen – Festigkeit

---

( ) ausbacken – besprühen – Kruste – glänzend

---

( ) Teigruhe – kurz – Teigstücke – abwiegen – rundwirken

---

( ) länglich formen – Muldenbleche - absetzen

---

- c Schreiben Sie die Herstellung von Stangenweißbrot in vollständigen Sätzen mithilfe des Wortgeländers auf. Beachten Sie die richtige Reihenfolge. Benutzen Sie die Ich-Form. Als Hilfe können Sie die Redemittel verwenden.**

**Fortgeschrittene: Verwenden Sie das Präsens Passiv zur Beschreibung.**

**Hilfekasten mit Redemitteln**

Zuerst	Nun	Nach	Jetzt	Oft
Womit	Damit einhergehend	Wobei	Wenn	Danach
Als Nächstes	Anschließend	Wegen	Nachdem	Während
Sofort	Schließlich	Am Schluss	Zuletzt	

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

- d Für die Schnellen:**

**Tragen Sie eine Rezeptur für Stangenweißbrot in Ihr Rezeptbuch ein.**