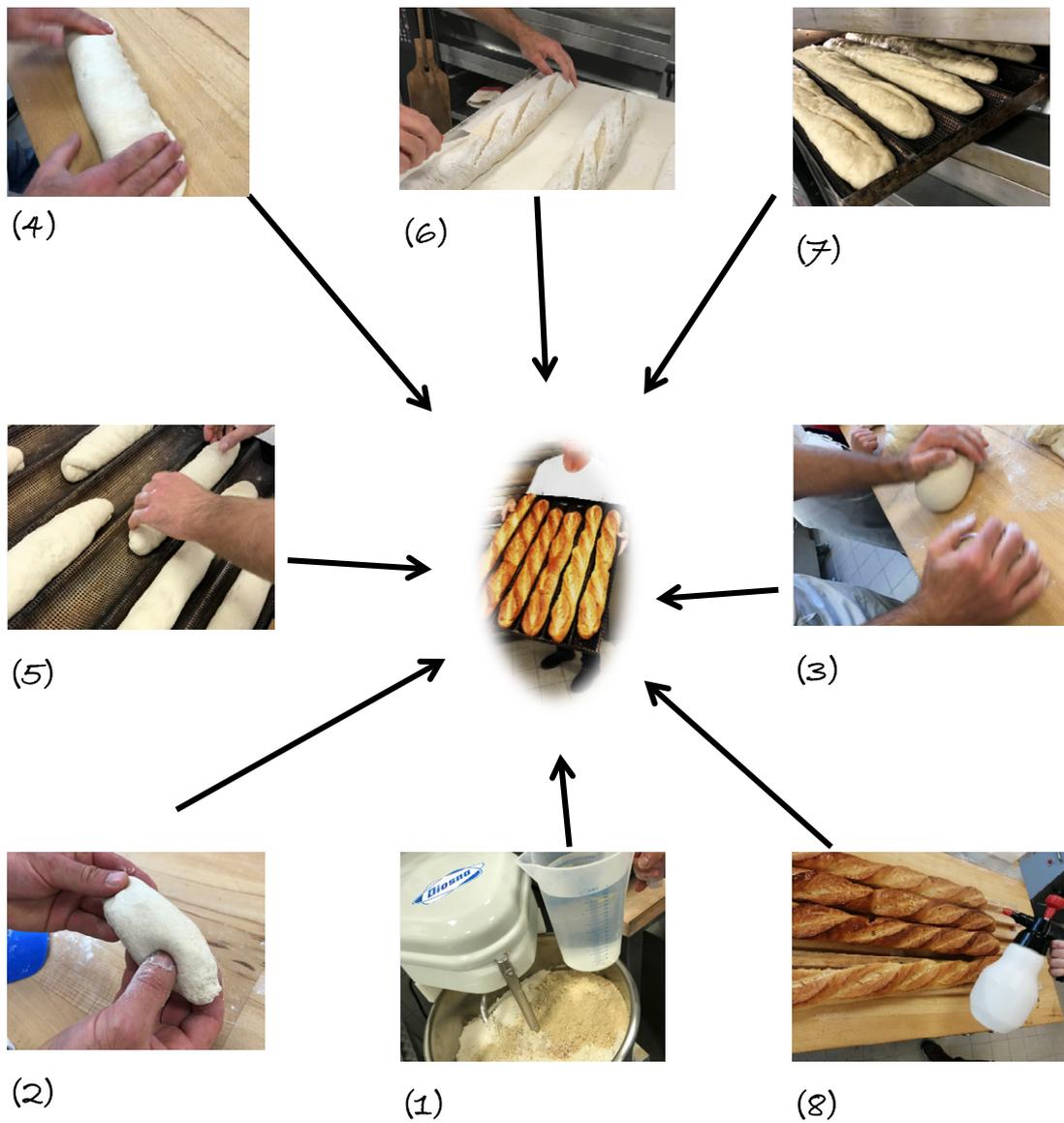


1 Herstellen von Stangenweißbrot

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 Bilder¹ in den Klammern.



¹ 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

(7) **einschießen – Ofen – geben – Schwaden**

Nach dem Einschießen der Teiglinge werden Schwaden in den Ofen gegeben.

(6) **schräg einschneiden – Teiglinge – Messer – scharf**

Die Teiglinge werden mit einem scharfen Messer schräg eingeschnitten.

(1) **abwiegen – Zutaten – alle – Spiralknetter – hineinschütten**

Alle Zutaten werden abgewogen und in den Spiralknetter hineingeschüttet.

(5) **Stückgare – kontrollieren – Gärreife**

Während der Stückgare muss die Gärreife kontrolliert werden.

(2) **kneten – Weizenteig – prüfen – Festigkeit**

Der Weizenteig wird geknetet und dabei die Festigkeit geprüft.

(8) **ausbacken – besprühen – Kruste – glänzend**

Die Kruste wird glänzend durch Besprühen beim Ausbacken.

(3) **Teigruhe – kurz – Teigstücke – abwiegen – rundwirken**

Nach einer kurzen Teigruhe werden die Teigstücke abgewogen und rundgewirkt.

(4) **länglich formen – Muldenbleche – absetzen**

Die Teigstücke werden länglich geformt und auf Muldenbleche gesetzt.

- 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.

- (1) Zuerst wiege ich alle Zutaten ab und schütte sie in den Spiralknetzer hinein.
- (2) Als Nächstes knete ich den Weizenteig und prüfe anschließend die Festigkeit.
- (3) Jetzt bekommt der Teig eine kurze Teigruhe. Danach wiege ich Teigstücke ab und wirke diese rund.
- (4) Nun forme ich die Teigstücke länglich und setze sie auf Muldenbleche ab.
- (5) Während der Stückgare kontrolliere ich die Gärreife.
- (6) Anschließend schneide ich die Teiglinge schräg ein. Dazu verwende ich ein scharfes Messer.
- (7) Wenn ich die Teiglinge in den Ofen einschiebe muss ich Schwaden geben.
- (8) Zuletzt backe ich aus. Beim Ausbacken besprühe ich die Kruste, damit sie glänzt.

Fortgeschrittene:

- (1) Zuerst werden alle Zutaten abgewogen und in den Spiralknetzer hineingeschüttet.
- (2) Als Nächstes wird der Weizenteig geknetet und anschließend wird die Festigkeit geprüft.
- (3) Jetzt bekommt der Teig eine kurze Teigruhe. Danach werden Teigstücke abgewogen und diese rundgewirkt.
- (4) Nun werden die Teigstücke länglich geformt und auf Muldenbleche abgesetzt.
- (5) Während der Stückgare wird die Gärreife kontrolliert.
- (6) Anschließend werden die Teiglinge schräg eingeschnitten. Dazu wird ein scharfes Messer verwendet.
- (7) Wenn die Teiglinge in den Ofen einschossen werden, müssen Schwaden gegeben. werden

(8) Zuletzt wird ausgebacken. Beim Ausbacken wird die Kruste besprüht, damit sie glänzt.

d Für die Schnellen:

Tragen Sie eine Rezeptur für Stangenweißbrot in Ihr Rezeptbuch ein.

Rezeptur für Weizenbrot / Stangenweißbrot

1,000 kg Weizenmehl (T 550)

0,600 l Wasser

0,040 kg Backhefe

0,030 kg Backmittel (je nach Hersteller)

0,020 kg Kochsalz