

## 1 Herstellung von Weizenbrot und Weizenkleingebäck

In Ihrem Betrieb gibt es verschiedene Weizenkleingebäcke (=Brötchen). Sie sollen einen Teig für Weizenkleingebäcke herstellen und durch bestimmte Arbeitsschritte die besonderen Merkmale dieser Gebäcke erzeugen.

- a Nennen Sie die Fachbegriffe für die verschiedenen Weizenkleingebäcke, die auf den folgenden Abbildungen zu sehen sind.



A



B



C



D



E



F



G



H



I



J



K




L

Tipp: Bei Schwierigkeiten finden Sie Hilfekarten auf dem Pult. Kontrollieren Sie Ihre Lösungen, sobald Sie fertig sind, mit dem Lösungsblatt.

**b Tragen Sie die Zutaten für einen Brötchenteig (für Weizenkleingebäcke) in das Rezeptbuch ein.**

<b><u>Grundrezeptur: Brötchenteig</u></b>	
<b>Menge</b>	<b>Zutat</b>
1,000kg	_____
	(Type 550)
_____ l	Wa_____ (TA 158)
_____ kg	Backh_____ (4%)
_____ kg	Backm_____ (3,5%)
_____	Kochs_____ (2%)
_____	Backm_____ (1,5%)
	(oder Pflanzenöl)
_____	
_____ kg Teiggewicht	



**1 Sie wollen den Zuguss<sup>1</sup> für Ihren Brötchenteig temperieren<sup>2</sup>.**

**Berechnen Sie die erforderliche Zugusstemperatur mit Hilfe folgender Angaben:**

- Mehltemperatur: 21°C
- Teigerwärmung beim Kneten: 3°C
- Gewünschte Teigtemperatur: 25°C

Tipp: Falls Sie Schwierigkeiten haben, finden Sie die Hilfekarte I auf dem Pult.

**2 Sie haben in Ihrem Betrieb einen Spiralkneter.**

**Notieren Sie die ungefähren Knetzeiten.**

\_\_\_\_\_ Mischen

\_\_\_\_\_ Schnellgang (intensives Kneten)

<sup>1</sup> Zuguss: Schüttflüssigkeit für den Teig (z.B. Wasser, Vollmilch, Bier,...)

<sup>2</sup> temperieren: auf eine mäßig warme, auf den Bedarf abgestimmte Temperatur bringen

**3 Am Ende der Knetzeit überprüfen Sie, ob Ihr Weizenteig ausreichend geknetet wurde. Schreiben Sie mindestens zwei Merkmale auf, an denen Sie einen gut ausgekneteten<sup>3</sup> Weizenteig erkennen können. Schreiben Sie vollständige Sätze.**

Ein fertig gekneteter Teig hat folgende Merkmale:

Der Teig \_\_\_\_\_.

Der Teig \_\_\_\_\_.

Der Teig \_\_\_\_\_.

Der Teig \_\_\_\_\_.

Tipp: Falls Sie Schwierigkeiten haben, finden Sie die Hilfekarte II auf dem Pult.

---

<sup>3</sup> auskneten: Der Teig wurde intensiv geknetet und ist gut entwickelt.

**c Kaiserbrötchen, Baguettebrötchen und Rosenbrötchen weisen bestimmte typische Gebäckmerkmale auf, die durch spezielle Arbeitsschritte entstehen.**

**1 Ordnen Sie jeweils einen Arbeitsschritt einem Gebäck zu und tragen Sie diesen in die Tabelle ein:**

- Ballen<sup>4</sup> auf einer eingefetteten Schleifplatte rundwirken
- zwei Teiglinge übereinanderlegen und länglich rollen
- rundgewirkte Teiglinge mit dem Stüpfler (Stempel) drücken

**2 Ordnen Sie die folgenden Gebäckmerkmale den Gebäcken zu und notieren Sie diese in der Tabelle ein:**

- rosenblütenartiger, kräftiger Ausbund
- fünfteiliger, geschwungener Ausbund
- hoher Krustenanteil mit starker Rösche

	<b>Arbeitsschritte</b>	<b>Merkmale</b>
<b>Kaiserbrötchen</b>		
<b>Rosenbrötchen</b>		
<b>Baguettebrötchen</b>		

**3 Für die Schnellen**

**Schreiben Sie die Arbeitsschritte zur Herstellung von Kaiserbrötchen in vollständigen Sätzen auf.**

---

<sup>4</sup> Ballen: auch Bruch oder Presse genannt. Das Ballengewicht liegt üblicherweise zwischen 1600g bis 2200g. Aus einem Ballen werden 30 Teiglinge hergestellt.