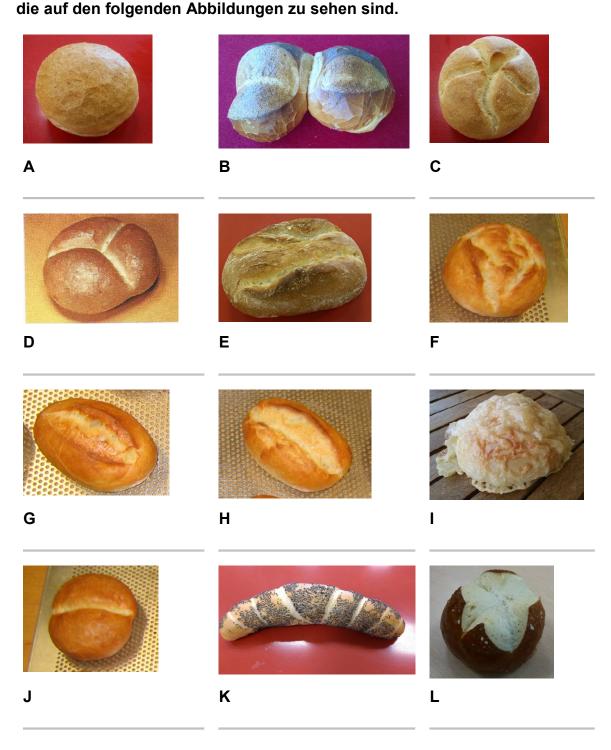
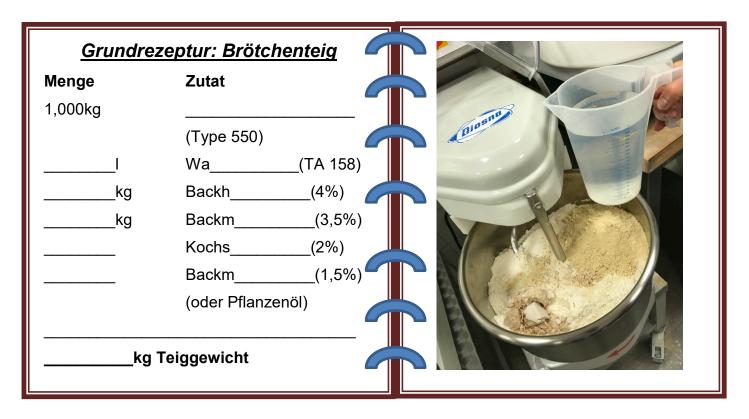
- 1 Herstellung von Weizenbrot und Weizenkleingebäck
 In Ihrem Betrieb gibt es verschiedene Weizenkleingebäcke (=Brötchen). Sie sollen einen Teig für Weizenkleingebäcke herstellen und durch bestimmte
 - a Nennen Sie die Fachbegriffe für die verschiedenen Weizenkleingebäcke,

Arbeitsschritte die besonderen Merkmale dieser Gebäcke erzeugen.



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.



1 Sie wollen den Zuguss¹ für Ihren Brötchenteig temperieren².
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)

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

² temperieren: auf eine mäßig warme, auf den Bedarf abgestimmte Temperatur bringen

Berufsfeld: Ernährung und Hauswirtschaft Lerngelegenheit: Herstellung von Weizenbrot und Weizenkleingebäck

3 Am Ende der Knetzeit überprüfen Sie, ob Ihr Weizenteig ausreichend geknetet wurde. Schreiben Sie mindestens zwei Merkmale auf, an denen Sie einen gut ausgekneteten³ Weizenteig erkennen können.

Schreiben Sie vollständige Sätze.

Ein fertig gekneteter Teig hat folgende Merkmale:			
Der Teig			

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

Seite 3 von 4

Arbeitsblatt

³ 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:
 - Ballen⁴ 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

	Arbeitsschritte	Merkmale
Kaiserbrötchen		
Rosenbrötchen		
Baguettebrötchen		

3 Für die Schnellen

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

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