

## Hilfekarte I

- Sie wollen den Zuguss für Ihren Brötchenteig temperieren.  
Berechnen Sie die erforderliche Zugusstemperatur mit Hilfe folgender Angaben:

gewünschte Teigtemperatur =

$$\begin{aligned} & \underline{\hspace{2cm}} \text{ } ^\circ\text{C} \\ - & \underline{\hspace{2cm}} \text{ } ^\circ\text{C (Teigerwärmung beim Kneten)} \\ = & \underline{\hspace{2cm}} \text{ } ^\circ\text{C} \times 2 = \underline{\hspace{2cm}} \text{ } ^\circ\text{C} \\ & \quad \quad \quad - \underline{\hspace{2cm}} \text{ } ^\circ\text{C (Mehltemperatur)} \\ & \quad \quad \quad = \underline{\hspace{2cm}} \text{ } ^\circ\text{C (Zugusstemperatur)} \end{aligned}$$

## Hilfekarte II

- 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>1</sup> Weizenteig erkennen können. Schreiben Sie vollständige Sätze.

glänzend-matte Oberfläche

klebt nicht (mehr)

Mitte des Knetkessels / am Spiralarm

dehnbar

guter Zusammenhalt

trockene Oberfläche

---

<sup>1</sup> auskneten: Der Teig wurde intensiv geknetet und ist gut entwickelt.