

Brotherstellung – Schritt für Schritt: Und wer leistet diese Arbeit?

Aufgabe: Lies die Arbeitsschritte durch und schreibe in jede leere Zelle der rechten Spalte, in welchem Stoff oder Körper die Energie enthalten ist, um diese Arbeit zu leisten. Es können auch mehrere Möglichkeiten angegeben werden.

		Arbeitsschritte	In welchem Körper oder Stoff ist die Energie enthalten, um diese Arbeit zu leisten? (=Energieträger oder -quelle)
Mahlen	1	Aus Korn Mehl herstellen	
Brotteig herstellen	2	Die vier Zutaten Mehl, Salz, Wasser und Hefe in der richtigen Menge bereitstellen	
	3	Mehl und Salz in einer Schüssel gut vermischen, eine Mulde machen	
	4	Wasser wärmen, bis es lauwarm ist	
	5	Hefe mit etwas lauwarmem Wasser anrühren	
	6	Die angerührte Hefe in die Mehlmulde giessen	
	7	Das restliche lauwarme Wasser begeben	
	8	Alles zu einem Teig zusammenfügen	
	9	Den Teig auf dem Tisch kneten. Zum Kneten den Teig mit dem Handballen dehnen und überschlagen. Damit fortfahren, bis ein weicher, geschmeidiger und dehnbarer Teig entsteht.	
	10	Den Teig zu einer glatten Kugel formen und in die Schüssel legen	
	11	Die Oberfläche befeuchten	
12	Die Schüssel mit einem Tuch bedecken		
	13	Den Teig 2 – 3 Stunden bei Zimmertemperatur aufgehen lassen, bis er sich verdoppelt hat	

		Arbeitsschritte	In welchem Körper oder Stoff ist die Energie enthalten, um diese Arbeit zu leisten? (=Energieträger oder -quelle)
Ofen vorheizen	14	Den Ofen vorheizen	
Brot formen	15	Nach dem Aufgehen des Teigs die Brote nach Belieben formen (nicht mehr kneten)	
	16	Die geformten Brote auf ein Blech legen (damit sie nicht ankleben, Backpapier verwenden oder die Unterseite mit Mehl bestäuben)	
	17	Die Oberseite nach Belieben mit einem scharfen Messer einschneiden	
	18	Bei ca. 20 Grad nochmals ca ½ Stunde aufgehen lassen, bis sich der Teig wölbt und die Einschnitte sich öffnen.	
Brot backen	19	Brot in den vorgeheizten Ofen schieben	
	20	Brot im Ofen backen, bis es gut gebacken ist	
	21	Brot aus dem Ofen nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen	