

Materialliste

Zutaten für die Brotherstellung:

Pro Gruppe à 3 Kinder:

- Selbstgemahlenes Mehl plus Ruchmehl, total 1500 g
- 30 g Salz (3 gestrichene Kaffeelöffel)
- 1¹/₂ Hefewürfel (= 60 g)
- 9 dl Wasser

Geräte pro Gruppe

- Messbecher oder Messkrug
- Teigschüssel
- Tasse oder kleine Schüssel
- 1 Kaffeelöffel
- 1 Esslöffel
- 1 Geschirrtuch
- Backbogenzuschnitte, ca. 25 cm x 25 cm
- Bleistift (zum Beschriften des Backpapiers mit Name des Kindes)

Variante, falls Brote zu Hause gebacken werden müssen, pro Schüler:

- Kuchenblech, Backform sowie
- Backbogen, damit Teig nicht klebt

In der Klasse/im Schulhaus:

- Waage
- Elektrischer Backofen
- Backbleche (pro Gruppe ein Blech)
- Messer

 Anleitung zur Brotherstellung in Einzelschritten