

B4: Wie macht man Brot?

Lehrerinformation



1/4

Arbeitsauftrag	<p>Als Vorübung kann das Wissen der SuS aktiviert werden, indem man in der Klasse gemeinsam ein Mindmap zum Thema „Brot backen“ erstellt. Jeder SuS fügt an das Mindmap an, was er/sie über das Thema weiss. Die LP kann Kategorien wie „Zutaten“ oder „Arbeitsschritte“ vorgeben.</p> <p>Danach füllen die SuS füllen den Lückentext aus.</p>
Ziel	<p>Die SuS kennen die 4 Grundzutaten Mehl, Wasser, Salz und Hefe (oder Sauerteig)</p> <p>Die SuS wissen wozu es die Hefe braucht (sie bewirkt, dass das Brot aufgeht)</p> <p>Die SuS können wichtige Grundschrutte des Brot Backens nennen und kennen deren zeitliche Abfolge (Zutaten mischen, Teig kneten, Ruhephase, Brot formen, einschneiden, Backen)</p>
Material	<ul style="list-style-type: none"> – Arbeitsblatt – Lösungen
Sozialform	Plenum EA
Zeit	30'

- Diese Blogbeiträge beschreiben die Geschehnisse in einer Backstube noch genauer und detaillierter. Sie können gemeinsam gelesen, von der LP vorgelesen oder auch gemeinsam nachgespielt werden. Besonders SuS, die noch keine Vorstellung vom Brot backen haben, können davon profitieren.

<https://schweizerbrot.ch/blog/wenn-alles-schlaeft-sind-manche-wach-die-schweizer-baeckermeister/>

<https://schweizerbrot.ch/blog/eine-nacht-lanternswil/>

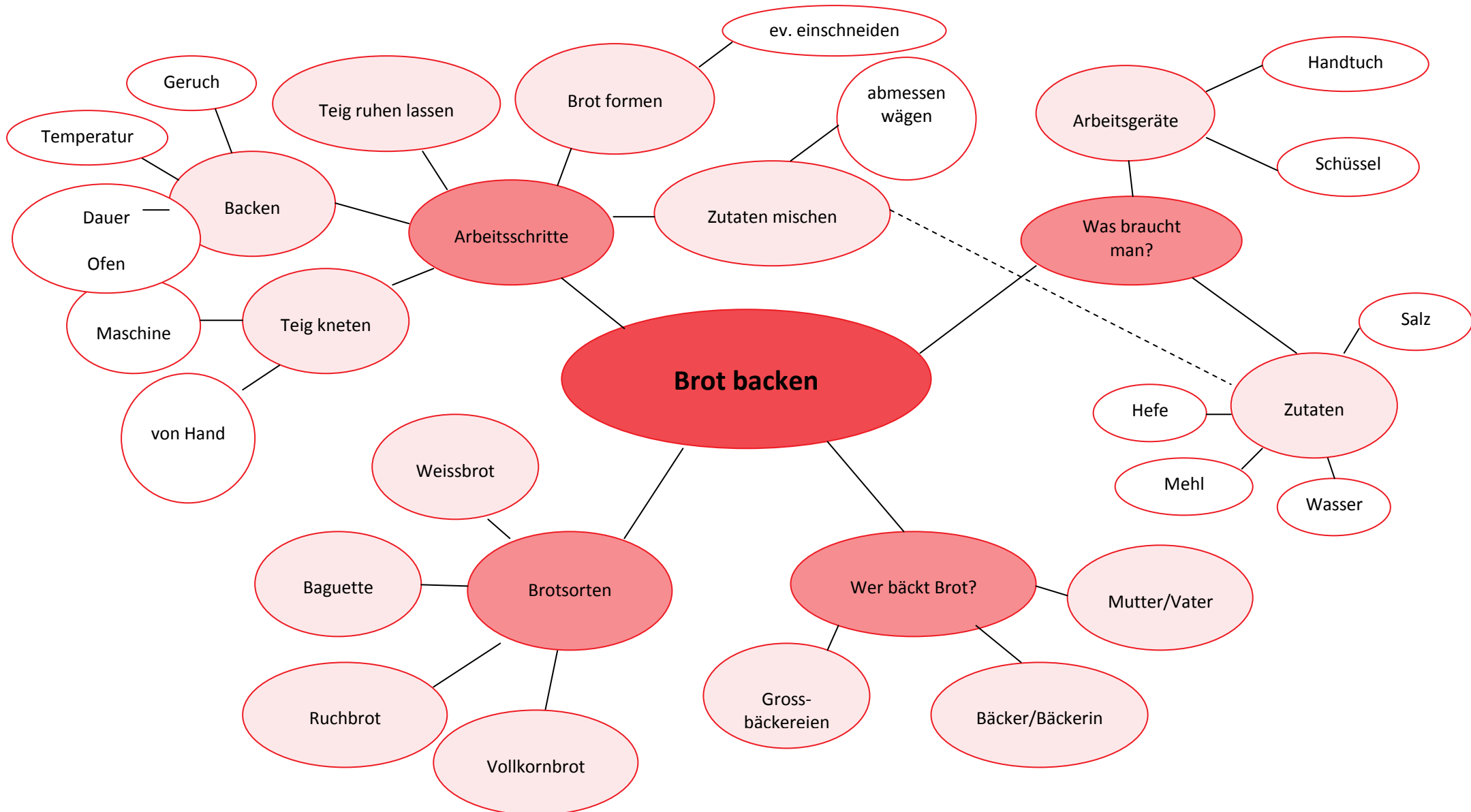
Zusätzliche

Informationen:

- Als Ergänzung können auch Brote in der Schule gebacken werden. Wenn es in der Schule keine Küche hat, können die SuS je eine Schüssel, ein Handtuch und einen Kochlöffel von zu Hause mitbringen. Das ungebackene Brötchen wird zum Schluss in der Schüssel mit nach Hause gegeben (mit einer Anleitung für das fertig backen). Brotrezepte findet man unter: <https://schweizerbrot.ch/kochen-und-backen/>
- Die Wirkung von Hefe kann man auch mit Experimenten beobachten und nachvollziehen.

B4: Wie macht man Brot?

Beispiel für die Strukturierung eines Mindmaps



B4: Wie macht man Brot?

Arbeitsblatt



3/4

Blick in die Backstube

Aufgabe:

Lies den Text und setze die folgenden Begriffe an der richtigen Stelle ein:

Maschinen – vermischt – Temperatur – tägliches – Teig – aufgehen
 Verkauf – gebacken – gut – Mehl, Wasser, Speisesalz – Backofen –
 geknetet – luftig – Laiben – Messer – Nüsse, Früchte, Kerne – gären –
 Gelingen – Jahren

Wenn wir noch schlafen, bereitet der Bäcker bereits unser _____ Brot zu.
 Dies ist schon seit vielen hundert _____ so.



Kneten

Für den klassischen Brotteig benötigt der Bäcker
 _____ Backhefe oder Sauerteig. Für
 Spezialbrote kommen weitere Zutaten zum Einsatz:
 _____ und vieles mehr.

Die Zutaten werden _____ und tüchtig geknetet. Damit
 das Brot richtig knusprig wird und _____ schmeckt, muss dem
 _____ grösste Aufmerksamkeit geschenkt werden.

Gären

Nach dem Kneten lässt man den Teig _____. Während dieser Ruhezeit entfaltet die Hefe
 ihre Wirkung und lässt den Teig _____. Dadurch wird das Brot _____.

Danach wird der Teig aufgeteilt, zu Brot-_____ geformt und je nach Brotsorte mit dem
 _____ eingeschnitten. Die Brotlaibe ruhen nun noch einmal für eine Weile, bevor sie in den
 _____ geschoben werden.

Backen

Der Bäcker prüft, ob das Brot gut _____ ist, ob es
 das richtige Gewicht und die richtige Qualität hat. Wenn
 alles stimmt, kommt das Brot aus dem Ofen und in den
 _____.



Je nach Bäckerei kommen beim Backen auch _____
 zum Einsatz, die dem Bäcker einen Teil der Handarbeit
 abnehmen, zum Beispiel Knetmaschinen. Trotzdem braucht es für das _____ das ganze
 Können des Bäckers oder der Bäckerin. Die Zutaten müssen richtig abgemessen werden, der
 Teig muss gut _____ werden und die Teigruhezeit muss je nach _____ und
 Teigzusammensetzung angepasst werden.

B4: Wie macht man Brot?

Lösung



4/4

Lösung: Blick in die Backstube

Wenn wir noch schlafen, bereitet der Bäcker bereits unser tägliches Brot zu. Dies ist schon seit vielen hundert Jahren so.



Kneten

Für den klassischen Brotteig benötigt der Bäcker Mehl, Wasser, Speisesalz Backhefe oder Sauerteig. Für Spezialbrote kommen weitere Zutaten zum Einsatz: Nüsse, Früchte, Kerne und vieles mehr.

Die Zutaten werden vermischt und tüchtig geknetet. Damit das Brot richtig knusprig wird und gut schmeckt, muss dem Teig grösste Aufmerksamkeit geschenkt werden.

Gären

Nach dem Kneten lässt man den Teig gären. Während dieser Ruhezeit entfaltet die Hefe ihre Wirkung und lässt den Teig aufgehen. Dadurch wird das Brot luftig.

Danach wird der Teig aufgeteilt, zu Brot-Laiben geformt und je nach Brotsorte mit dem Messer eingeschnitten. Die Brotlaibe ruhen nun noch einmal für eine Weile, bevor sie in den Backofen geschoben werden.

Backen

Der Bäcker prüft, ob das Brot gut gebacken ist, ob es das richtige Gewicht und die richtige Qualität hat. Wenn alles stimmt, kommt das Brot aus dem Ofen und in den Verkauf.



Je nach Bäckerei kommen beim Backen auch Maschinen zum Einsatz, die dem Bäcker einen Teil der Handarbeit abnehmen, zum Beispiel Knetmaschinen. Trotzdem braucht es für das Gelingen das ganze Können des Bäckers oder der Bäckerin. Die Zutaten müssen richtig abgemessen werden, der Teig muss gut geknetet werden und die Teigruhezeit muss je nach Temperatur und Teigzusammensetzung angepasst werden.