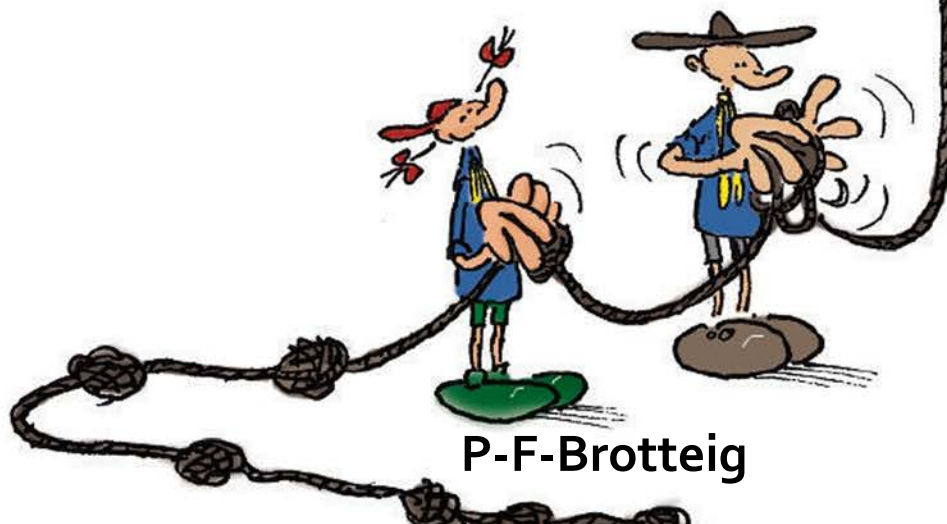




Brotteig



1. Aus welchen Grundzutaten setzt sich ein Brotteig zusammen.
2. Nenne 6 Getreidesorten aus denen man Mehl für Brot herstellt.
3. Wozu braucht der Teig ein Triebmittel?
4. Was kann als Triebmittel benutzt werden?
5. Warum muss ein Teig vor der Weiterverarbeitung ruhen und was hilft, dass der Teig besser wird?
6. Mit welchen Zutaten kann der Teig verfeinert werden? Nenne weitere Zutaten die dem Brotteig hinzugeführt und untergemischt werden können?
7. Kenne das Mischungsverhältnis für einen Normalen Hefeteig!
8. Bei welcher Temperatur sollte Brot ausgebacken werden?
9. Was ist am Sauerteig das Besondere?
5. Stelle Brotteig mit Trockenhefe, Frischhefe oder Sauerteig her und erkläre die einzelnen Schritte.
6. Backe den Teig auf drei verschiedene Weise aus:
 - a) Als Stock-Brot
 - b) Fladenbrot auf heißem Stein
 - c) Fladenbrot in der Pfanne
 - d) Im Topf im Feuer
 - e) Als Krapfen in heißem Öl
 - f) Als Brötchen im Glutofen
 - g) In der Kastenform im Backofen
 - h) In Blätter eingewickelt im Erdofen
 - i) In Alufolie in der Holzkohlglut



P-F-Brotteig