



# Der Weg des Brotes

## Teil 1: Backprozess

1. **Learning App: Lückentext:** <https://learningapps.org/display?v=pqzve-puu321>

### LÖSUNGEN Screenshot:

Das Brot ist ein fertiges Produkt aus Wasser, Mehl, Salz und **Hefe**. Der Backprozess bei Brot und **Gebäck** ist sehr ähnlich. Eigentlich entscheidet die **Größe**, ob das Produkt ein Gebäck oder ein Brot ist. Für viele Brotsorten, wie beispielsweise Mischbrot, wird häufig ein **Sauerteig** angesetzt. Dieser besteht aus Mehl und Wasser. Daraus entwickeln sich Hefe-, Milchsäure- und **Essigbakterien**. Die anderen Zutaten werden erst zum fertigen Sauerteig gegeben. In größeren Produktionen wird der Brotteig meist in **Kesseln** und verschiedenen Maschinen hergestellt. Wenn der Mischvorgang fertig ist, sollte das Brot noch ungefähr 15-30 Minuten ruhen, damit der Teig **nachquellen** und das Wasser voll aufnehmen kann. Zusätzlich soll der Teig ruhen, damit sich die **Klebstoffe** entlasten können. Für 1 Kilogramm Brot werden ca 1 **Kilogramm** und 150 **Gramm** Teig verwendet. Bevor das Brot backen kann, muss es **rasten**. Für Brot- und Gebäckherstellung ist die Zeit sehr wichtig. Dadurch kann sich der Geschmack entwickeln. Bevor das Brot in den Ofen kommt, wird es veredelt. Der Ofen sollte gut und heiß sein, um auch eine starke Kruste bilden zu können. Die Kruste ist wichtig, da sie das Brot **haltbar** und frisch macht und als natürliche **Schutzschicht** gegen Austrocknung dient. Der Backprozess eines Brotes beträgt ca. 1 Stunde. Nach dem Backen muss das Brot auskühlen. Es wird entweder **tiefgekühlt** oder unter normalen Temperaturen gelagert und dann ausgeliefert.



2. **Learning App: Suchgitter:** <https://learningapps.org/display?v=pphnxkdw321>

### LÖSUNGEN Screenshot:

N	X	D	W	Ü	Z	V	F	S	Ü	Ü	H	X	W	Ö	H	P	D
M	Ü	A	H	Y	C	M	A	L	Z	Ö	W	Y	A	Q	H	Y	P
H	V	O	L	L	K	O	R	N	Ö	P	W	A	Z	W	U	L	T
S	C	H	W	A	R	Z	B	R	O	T	N	H	Z	A	A	M	Ä
A	F	S	G	P	E	G	E	T	R	E	I	D	E	K	O	R	N

1. **FARBE**

Schwarz- und Vollkornbrot fallen durch ihre dunkle \_\_\_ auf.

2. **GETREIDEKORN**

Für das Vollkornbrot wird das ganze \_\_\_ vermahlen.

3. **MALZ**

Um Vollkorn vorzutäuschen wird oft geröstetes \_\_\_ hinzugefügt.

4. **VOLLKORN**

Wenn Vollkorn auf der Packung steht, muss auch mindestens 90 % \_\_\_ enthalten sein.

5. **SCHWARZBROT**

\_\_\_ besteht aus verschiedenen Mehitypen.

## Teil 2: Teigführung

1. **Learning App:** Gruppenzuordnung: Essigsäure- und Milchsäurebakterien:  
<https://learningapps.org/display?v=pk95tvsaj21>

### LÖSUNGEN für LehrerInnen:

**Gruppe Essigsäurebakterien:** kältere Temperatur, festerer Teig

**Gruppe Milchsäurebakterien:** wärmere Temperatur, weicherer Teig

## Teil 3: Backmittel

1. **Learning App:** Gruppenzuordnung:  
<https://learningapps.org/display?v=p5aoqdv9a21>

### LÖSUNGEN für LehrerInnen:

**Tipp:** Wenn die besprochenen Wörter „Enzyme“ und „Emulgatoren“ im Text nicht reichen, dann diese einfach im Unterricht besprechen bevor die Learning App gemacht wird.

**Gruppe Emulgatoren:** Brücke zwischen Fett und Wasserlöslichkeit, Vermischung zweier Stoffe, Beispiel: Mayonnaise, hohes Volumen

**Gruppe Enzyme:** Eiweiß, Sie kommen in Menschen, Pflanzen und Tieren vor, Verarbeitungshilfsstoffe, Sie müssen in fertigen Backwaren nicht gekennzeichnet werden

## Teil 4: Deklaration

1. **Learning Apps: Wörter erraten:**  
<https://learningapps.org/display?v=peid5p0ka21>

### LÖSUNGEN für LehrerInnen:

Dieser Rohstoff muss oft importiert werden. → **Mohn**

Sie müssen bei unverpackten Waren angegeben werden: → **Allergene**

Sie werden dann gekennzeichnet, wenn sie eine technische Funktion im Produkt haben: → **Backmittel**

Bei verpackten Waren stehen alle \_\_\_\_ drauf. → **Zutaten**