

M34: Gruppenpuzzle Brot

Gruppenpuzzle Brot

Gruppe A: Grundzutaten und Brotsorten

1. Lies die Kärtchen durch. Ordne den Zutaten die richtigen Funktionen beim Brotbacken zu. Übertrage die Ergebnisse auf das Arbeitsblatt.
2. Es gibt verschiedene Brotsorten. Schau dir die verschiedenen Brotsorten an.
 - a) Notieren das Aussehen der einzelnen Brotsorten in die Tabelle ein.
 - b) Probiere die einzelnen Brotsorten und trage den Geschmack in die Tabelle ein.

Material zu 1. Grundzutaten Brot: (Kärtchen)

Bild von Mehl	Grundsubstanz des Brotes
Bild von Salz	Festigt die Krume (das Innere des Brotes) und für den Geschmack
Bild von Wasser	Wichtig für die Quellung des Mehls
Bild von Backtriebmittel	Lockerung
Bild von Gewürzen, Rosinen, Nüssen	Weitere Zutaten

Material zu 2: Brotsorten, Arbeitsblatt

Gruppe B: Vom Mehl zum Brot

1. Lies die Informationen zum Anteigen durch. Fasse die wichtigsten Erkenntnisse stichwortartig auf dem Arbeitsblatt zusammen.
2. Formuliere mit den angegebenen Satzbausteinen/Wörtern sinnvolle Zusammenhänge zu den Teiglockerungsarten. Notiere diese auf dem Arbeitsblatt.

Material: Infotext zum Anteigen (Quelle siehe Strukturplan)

Zu 2. Teiglockerung:

Zur Vergrößerung des Volumens und zur Bildung einer lockeren Krume werden dem Teig Lockerungsmittel (Backtriebmittel) zugesetzt.

Mechanische Teiglockerung	Kneten und Rühren <i>Ausdehnung der Luft</i> <i>Einarbeitung von Luft</i> <i>Lockerung des Teiges</i> <i>starke Erwärmung beim Backen</i>
Chemische Lockerung	Backpulver <i>Hitze- und Feuchtigkeitseinfluss</i> <i>Gas versucht zu entweichen</i> <i>Ausdehnung des Teiges</i> <i>Bildung des Gases Kohlenstoffdioxid</i>
Biologische Lockerung	Hefen <i>Alkoholische Gärung</i> <i>Spaltung von Kohlenhydraten</i> <i>Wärme, Flüssigkeit, Sauerstoff</i> <i>Alkohol und Kohlenstoffdioxid</i> <i>Hefe</i> <i>versuchen, während des Backprozesses zu entweichen</i>

Gruppe C: Vergleich Vollkornbrot – Weißbrot

1. Vergleiche in der Nährwerttabelle Weizenbrot (Weißbrot) mit Weizenvollkornbrot.

Notiere in der Tabelle, welcher Inhaltsstoff im jeweiligen Brot mehr bzw. weniger enthalten ist.

2. Begründe die Angaben mit deinem Wissen über den Aufbau des Getreidekorns und die verschiedenen Mehltypen.

Quelle: Hesecker, Helmut/ Hesecker, Beate: Die Nährwerttabelle, Neuer Umschau Buchverlag. Neustadt an der Weinstraße 2010.

Arbeitsblatt Gruppenpuzzle Brot

Gruppe A:

1. Grundzutaten und ihre Funktion:

Grundzutaten	Funktion

Weitere Zutaten können sein:

2. Brotsorten:

Grundsorten	Mehlsorte	Aussehen und Geschmack
Weizenbrot	Weizenmehl	Aussehen: Geschmack:
Roggenbrot	Roggenmehl	Aussehen: Geschmack:
Mischbrot	Weizen- bzw. Roggenmehl	Aussehen: Geschmack:
Vollkornbrot	Vollkornmehl	Aussehen: Geschmack:

Arbeitsblatt Gruppenpuzzle Brot

Gruppe B:

Vom Mehl zum Brot

1. Anteigen

2. Teiglockerung

Ziel:

Arten der Teiglockerung

Mechanische Teiglockerung
<hr/>
<hr/>
<hr/>
Chemische Teiglockerung
<hr/>
<hr/>
<hr/>
Biologische Teiglockerung
<hr/>
<hr/>
<hr/>
<hr/>

Arbeitsblatt Gruppenpuzzle Brot Gruppe C

Ernährungsphysiologischer Vergleich verschiedener Brotsorten

Inhaltsstoffe	Weißbrot	Vollkornbrot	Begründung der Angaben
Energie			
Eiweiß			
Fett			
Kohlenhydrate			
Ballaststoffe			
Mineralstoffe			
Vitamine			

Fazit: