



BROTTEIG



1. Aus welchen Grundzutaten setzt sich ein Brotteig zusammen?
2. Nenne 6 Getreidesorten, aus denen Mehl für Brot hergestellt wird.
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. Nenne das Mischungsverhältnis für einen normalen Hefeteig.
8. Bei welcher Temperatur sollte Brot ausgebacken werden?
9. Was ist das Besondere am Sauerteig?
10. Stelle Brotteig mit Trockenhefe, Frischhefe oder Sauerteig her und erkläre die einzelnen Schritte.
11. Backe den Teig auf drei verschiedene Weisen aus:
 - a) Stockbrot
 - 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 Glutfen
 - g) in der Kastenform im Backofen
 - h) in Blätter eingewickelt im Erdofen
 - i) in Alufolie in der Holzkohlenglut



P-F-Brotteig