

BAUSTEIN 2: BILD-ANLEITUNG BROT-HERSTELLUNG

Auf den nächsten Seiten finden Sie die Anleitung auf A5-Karten zum Ausdrucken

Zutaten



Eine Tasse Mehl (ca. 100g)



1/3 Teelöffel Salz



1 Esslöffel Wasser



1 Messerspitze Hefepulver

© 2023 Schulverlag plus AG | Bestandteil von Artikel 90385 Dossier Weitblick NMG 02/2023 – VOM KORN ZUR PASTA



1. Mehl und Salz in eine Schüssel geben.

© 2023 Schulverlag plus AG | Bestandteil von Artikel 90385 Dossier Weitblick NMG 02/2023 – VOM KORN ZUR PASTA



2. Die Messerspitze Hefe beifügen.

© 2023 Schulverlag plus AG | Bestandteil von Artikel 90385 Dossier Weitblick NMG 02/2023 – VOM KORN ZUR PASTA



3. Das Wasser begeben.

© 2023 Schulverlag plus AG | Bestandteil von Artikel 90385 Dossier Weitblick NMG 02/2023 – VOM KORN ZUR PASTA



4. Alles gut umrühren.

© 2023 Schulverlag plus AG | Bestandteil von Artikel 90385 Dossier Weitblick NMG 02/2023 – VOM KORN ZUR PASTA



5. Den Teig kneten, bis er Bläschen aufweist.

© 2023 Schulverlag plus AG | Bestandteil von Artikel 90385 Dossier Weitblick NMG 02/2023 – VOM KORN ZUR PASTA



6. Mit dem Teig eine Kugel formen und in die Schüssel legen.

© 2023 Schulverlag plus AG | Bestandteil von Artikel 90385 Dossier Weitblick NMG 02/2023 – VOM KORN ZUR PASTA



7. Die Schüssel mit einem feuchten Tuch bedecken.
Den Teig eine Stunde ruhen und um das Doppelte aufgehen lassen.

© 2023 Schulverlag plus AG | Bestandteil von Artikel 90385 Dossier Weitblick NMG 02/2023 – VOM KORN ZUR PASTA



8. Ein Brötchen formen und auf ein Backblech legen.

© 2023 Schulverlag plus AG | Bestandteil von Artikel 90385 Dossier Weitblick NMG 02/2023 – VOM KORN ZUR PASTA



9. Im Ofen backen, 20 min bei 220 Grad.

© 2023 Schulverlag plus AG | Bestandteil von Artikel 90385 Dossier Weitblick NMG 02/2023 – VOM KORN ZUR PASTA