

Brötchen backen an der Berufsschule

Wir haben mit Herrn Scheidweiler von der Berufsschule Elmshorn Brötchen gebacken.

Zuerst haben wir eine Besprechung gemacht wie man Brötchen backt.

Als nächstes haben wir Teams ausgesucht.

Nachher waren wir Hände waschen.

Für den Teig haben wir benutzt: Mehl, Salz, Hefe, Wasser.

Wir haben die Hefe ins Wasser gebröselt und haben umgerührt.

Damit die Hefe und das Wasser sich verbinden.

Wir haben die Zutaten ins Mehl gekippt.

Danach haben wir Hefe ins Mehl gekippt.

Einer hat mit der Hand geknetet und der andere hat die Schüssel gedreht.

Danach den Teig auf dem Tisch machen.

Dann die Schüssel sauber machen mit dem Schaber.

Danach muss man den Teig in zwei Teile teilen und ca.5 Minuten kneten.

Danach muss man beide Teige zusammen machen.

Später tut man ein bisschen Mehl in eine Schüssel.

Danach muss man eine Kugel machen.

Hinterher muss man den Teig abdecken.

Zunächst muss man Hände waschen.

Den Teig 20 Minuten ruhen lassen.

In der



Knetmaschine wurde der Teig gerührt.

Wir haben verschiedene Brötchensorten hergestellt.

Wir haben die Brötchen in den Ofen geschoben.

Die fertigen Brötchen konnten wir mit nach Hause nehmen.



