



Philipp-Reis-Schule

MODUL BÄCKEREI



Berufsfeld Ernährung: Die Schülerinnen und Schüler lernen das Bäckereihandwerk kennen. Sie stellen unterschiedliche Teigwaren her und wenden dabei grundlegende Arbeitstechniken dieses Handwerks an.



Wir hatten zwei unterschiedliche Lehrer: Herr Ruhlandt und Herr Schädel.

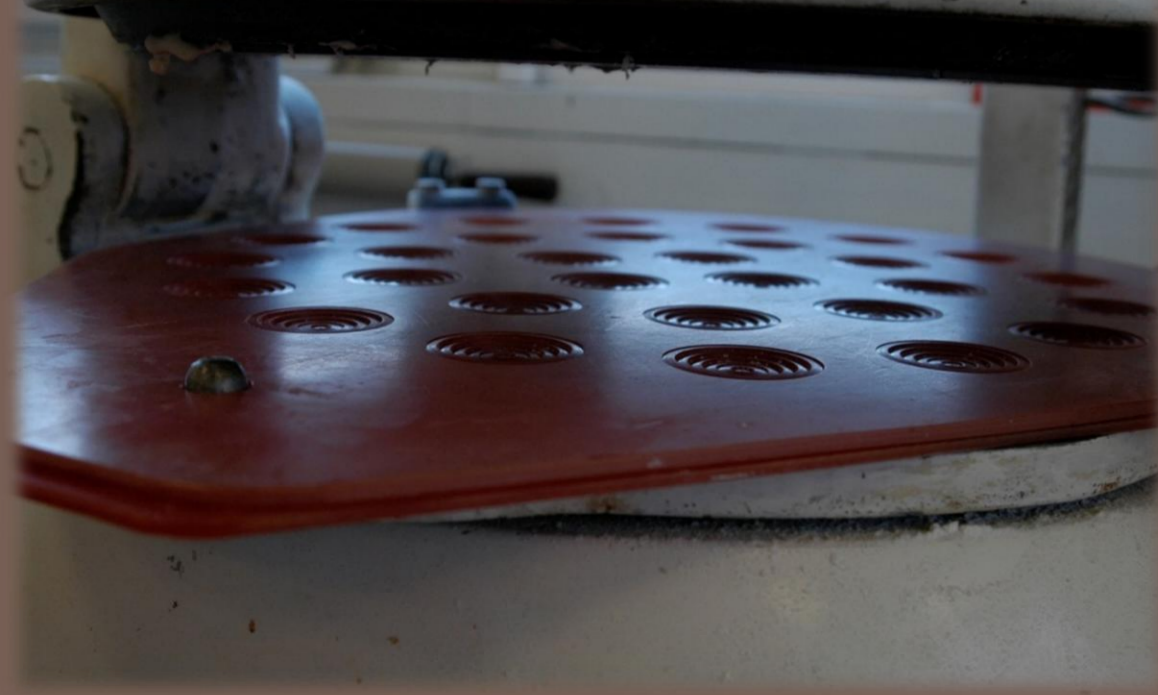
Unsere Werkzeuge: Teigscharber, Nudelholz, Löffel, Brett, Schüssel, Waage, Messbecher, Messer, Backform, Kuchenform und ein Ofen.

Am ersten Tag haben wir gelernt wie man Doppelweck und Partybrötchen herstellt. Die Zutaten waren Ei, Hefe, Mehl, Wasser, Butter, Salz und Zucker.



Am zweiten Tag haben wir mit Herrn Ruhlandt Butterkuchen und Hefezöpfe hergestellt.

Die Zutaten waren Wasser, Milch, Salz, Zucker, Pfeffer, Mohn, Mandeln, Eier, Butter, Mehl und Hefe.



Am dritten Tag haben wir mit Herrn Schädel eine Quiche Lorraine hergestellt. Die Zutaten waren Mehl, Fett, geriebener Käse, Wasser, Milch, Sahne, Saure Sahne, Eier, Pfeffer, Muskat, Speckwürfel, Zwiebel,