

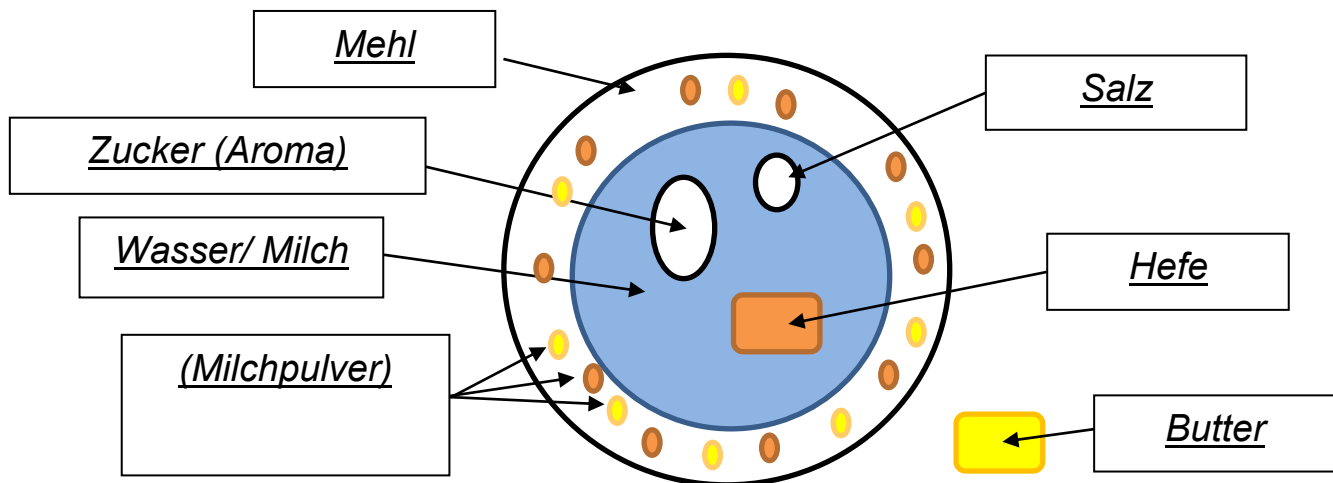
Name: _____ Klasse: _____ Datum: _____ Blatt: _____

Thema: manuelle Herstellung von Zöpfen aus Hefefeinteig

Zutat	Arbeitsrezept
WM T550	330 g
Zucker	40 g
Vollmilchpulver	25 g
Salz	6 bis 7 g
Butter oder Margarine	50 g
Hefe	25 g
Wasser	155 g
Optional: (180g Milch anstatt Wasser & Milchpulver, Aroma)	
	Ca. 630 g



Herstellung eines Hefefeinteiges mit der Hand mit einem „Mehlkreis“



- Das Mehl wird _____ und zu einem großen Kreis angeordnet
 - Der Kreis sollte so groß sein, dass das Wasser nur _____ steht, damit die Gefahr des _____ geringer ist
 - (Das Milchpulver wird auf dem Mehl verteilt)
 - _____ (Milch) werden in die _____ des Mehlkreises gegeben
 - Die _____ (oder Margarine) bleibt zunächst _____ des Kreises
-
- Geknetet wird mit _____, so bleibt eine Hand immer _____
 - Die zweite Hand hält einen _____, zum _____
 - Zuerst wird die _____ komplett mit dem _____ (der Milch) _____ und der Zucker und das Salz aufgelöst
 - _____ wird hinzugenommen bis ein Brei entsteht
 - Jetzt wird _____ dazu genommen
 - Ist der Teig _____, wird noch die _____ (Margarine) _____
 - Nun muss der Teig _____ werden, bis er _____ ist und sich vom Tisch und der Hand löst