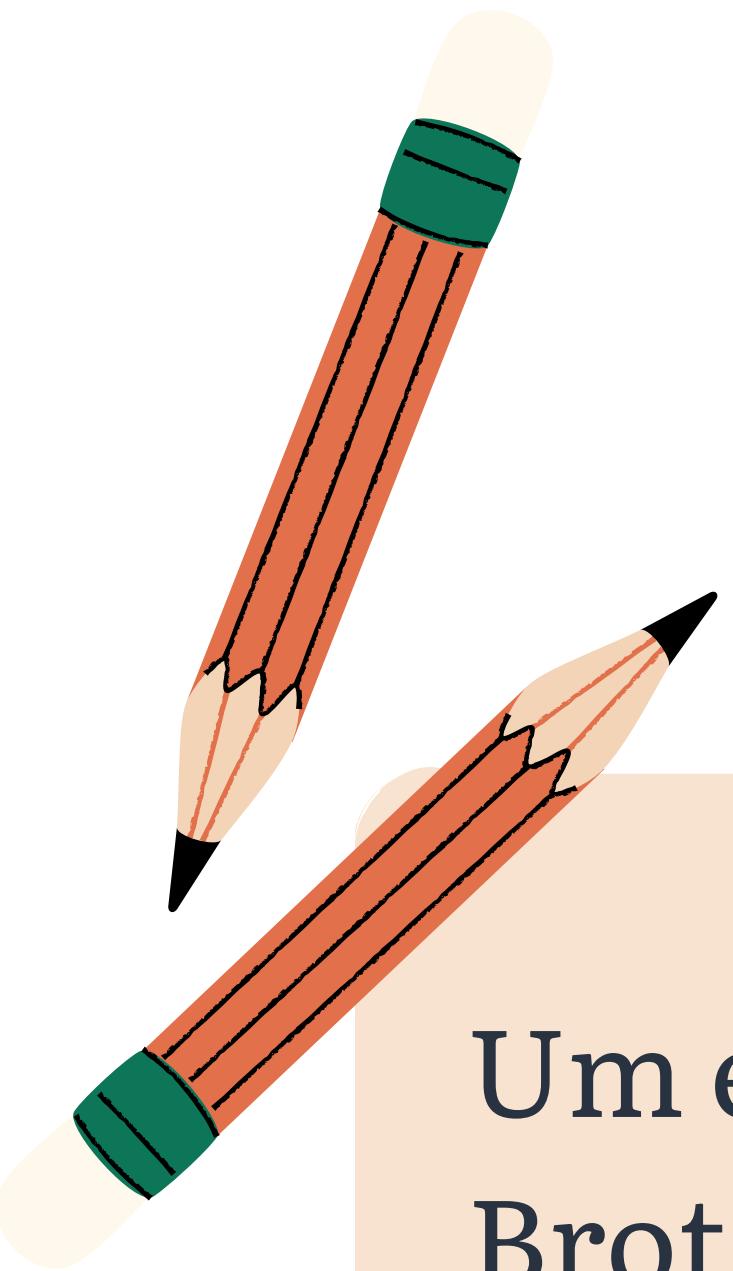


Der Teig lebt - Hefe beobachten

Unter welchen Bedingungen wächst die Hefe am besten?



1. Hintergrund

Um einen lockeren Teig für Brötchen oder Brot herzustellen, kann man sich verschiedener Hilfsmittel bedienen. Bei Hefeteigen ist es der Hefepilz der über seinen Stoffwechsel das Gas Kohlendioxid bildet, welches nicht aus dem Teig entweichen kann und somit diesen auflockert. Allerdings funktioniert dies nur, wenn Hefen die Möglichkeit haben sich im Teig zu vermehren und das Gas zu bilden.
Wo fühlt sich die Hefe am wohlsten?

VERSUCH Nr. 1

2. Material

- 15 g frische Hefe
- 50 ml lauwarmes Wasser
- 2 EL Zucker
- 1 EL Mehl
- 1 Schüssel
- 1 Messbecher
- 1 Esslöffel

3.

Durchführung

1. Zerbröselt die Hefe in einer Schüssel.
2. Verrührt die Hefe mit 2 EL Zucker, 1 EL Mehl und dem lauwarmen Wasser.
3. Deckt die Schüssel ab und stellt Sie für mind. 15 Minuten an einen warmen Ort. (Heizung, Sonne)



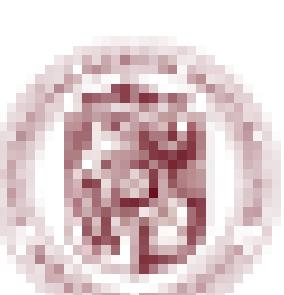
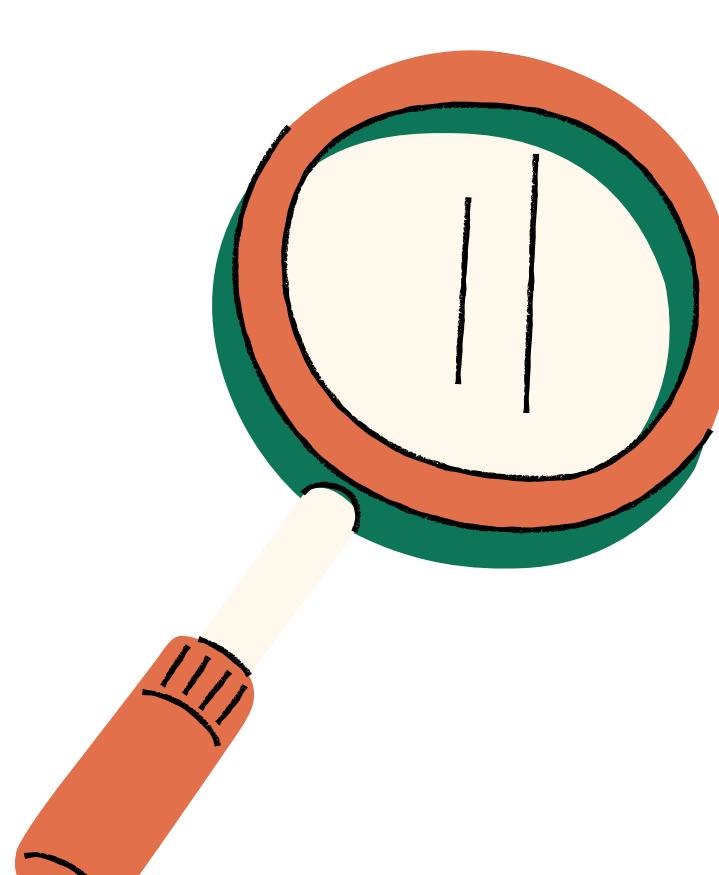
4.

Beobachtung

Lebensbedingungen

Vermutung

Beobachtung



UNIWERSYTET
PRZYRODNICZY
WE WROCŁAWIU

Ernährungs- und Kräuterzentrum
Kinder- und Jugendfarm

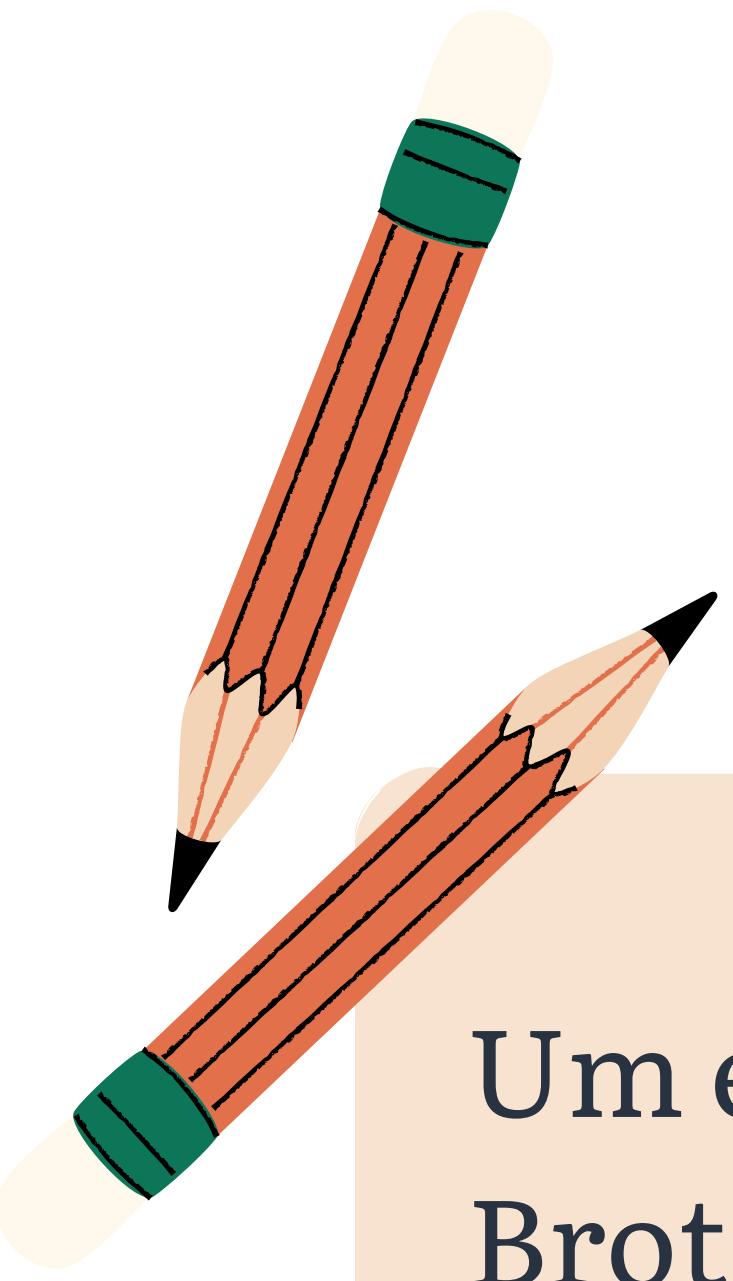
Interreg
Polen-Sachsen



netsus
network sustainability

Der Teig lebt - Hefe beobachten

Unter welchen Bedingungen wächst die Hefe am besten?



1. Hintergrund

Um einen lockeren Teig für Brötchen oder Brot herzustellen, kann man sich verschiedener Hilfsmittel bedienen. Bei Hefeteigen ist es der Hefepilz der über seinen Stoffwechsel das Gas Kohlendioxid bildet, welches nicht aus dem Teig entweichen kann und somit diesen auflockert. Allerdings funktioniert dies nur, wenn Hefen die Möglichkeit haben sich im Teig zu vermehren und das Gas zu bilden.
Wo fühlt sich die Hefe am wohlsten?

VERSUCH Nr. 2

2. Material

- 15 g frische Hefe
- 50 ml **kaltes** Wasser
- 2 EL Zucker
- 1 EL Mehl
- 1 Schüssel
- 1 Messbecher
- 1 Esslöffel

3.

Durchführung

- Zerbröselt die Hefe in einer Schüssel.
- Verrührt die Hefe mit 2 EL Zucker, 1 EL Mehl und dem kaltem Wasser.
- Deckt die Schüssel ab und stellt Sie für mind. 15 Minuten an einen warmen Ort. (Heizung, Sonne)



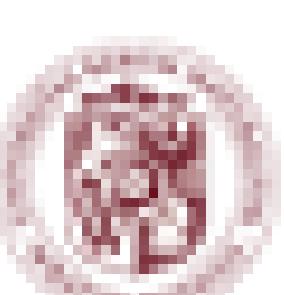
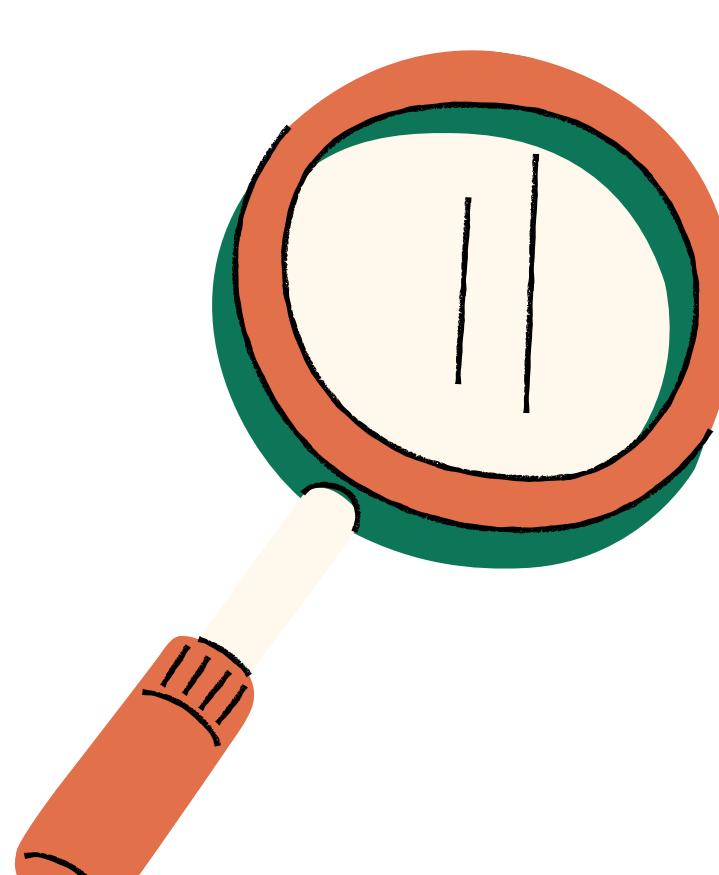
4.

Beobachtung

Lebensbedingungen

Vermutung

Beobachtung



UNIWERSYTET
PRZYRODNICZY
WE WROCŁAWIU

Ernährungs- und Kräuterzentrum
Kinder- und Jugendfarm

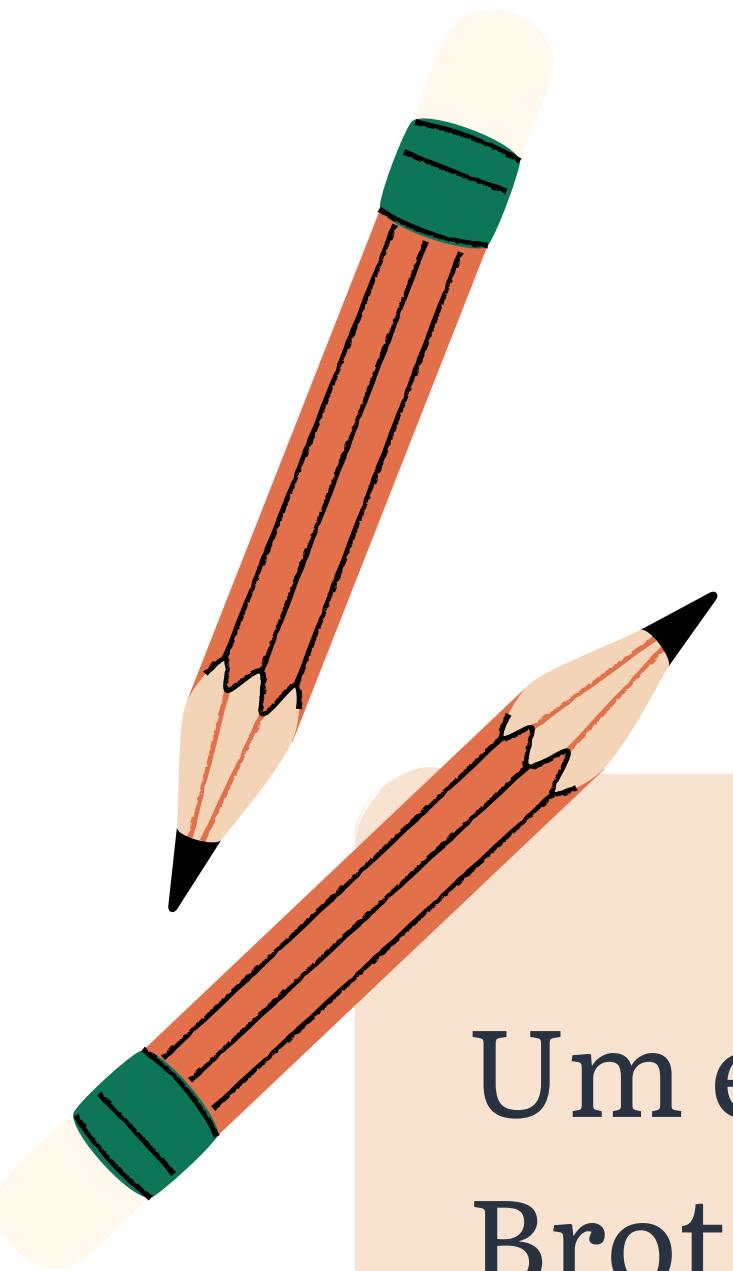
Interreg
Polen-Sachsen



netsus
network sustainability

Der Teig lebt - Hefe beobachten

Unter welchen Bedingungen wächst die Hefe am besten?



1. Hintergrund

Um einen lockeren Teig für Brötchen oder Brot herzustellen, kann man sich verschiedener Hilfsmittel bedienen. Bei Hefeteigen ist es der Hefepilz der über seinen Stoffwechsel das Gas Kohlendioxid bildet, welches nicht aus dem Teig entweichen kann und somit diesen auflockert. Allerdings funktioniert dies nur, wenn Hefen die Möglichkeit haben sich im Teig zu vermehren und das Gas zu bilden.
Wo fühlt sich die Hefe am wohlsten?

VERSUCH Nr. 3

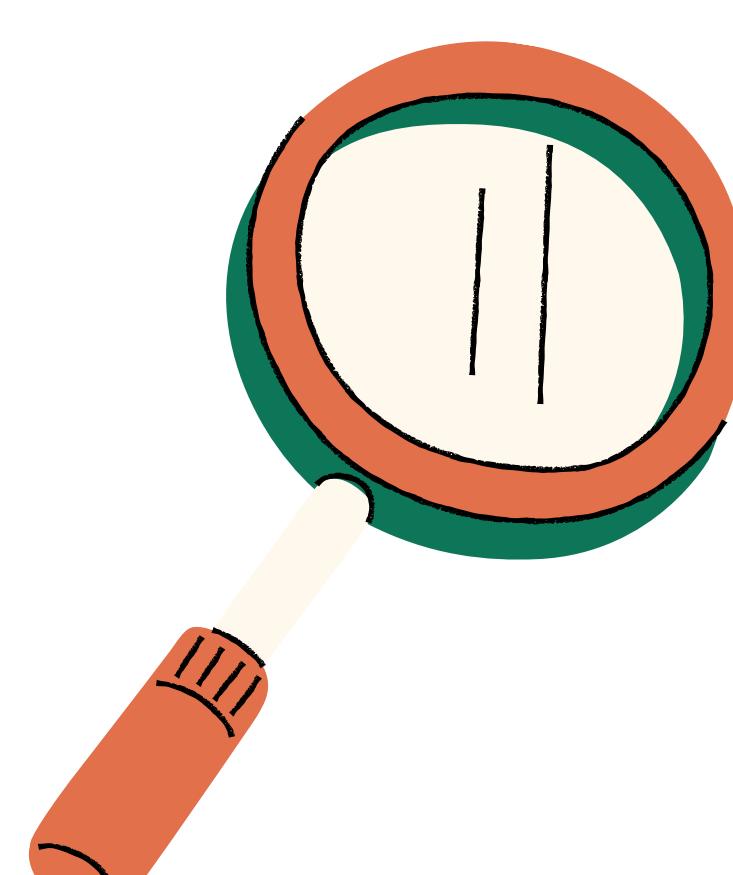
2. Material

- 15 g frische Hefe
- 50 ml lauwarmes Wasser
- 1 EL Mehl
- 1 Schüssel
- 1 Messbecher
- 1 Esslöffel

3.

Durchführung

- Zerbröselt die Hefe in einer Schüssel.
- Verrührt die Hefe mit 2 EL Zucker, 1 EL Mehl und dem lauwarmen Wasser.
- Deckt die Schüssel ab und stellt Sie für mind. 15 Minuten an einen warmen Ort. (Heizung, Sonne)

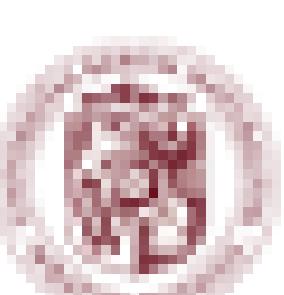


4. Beobachtung

Lebensbedingungen

Vermutung

Beobachtung



UNIWERSYTET
PRZYRODNICZY
WE WROCŁAWIU

Ernährungs- und Kräuterzentrum
Kinder- und Jugendfarm

Interreg
Polen-Sachsen



netsus
network sustainability

Der Teig lebt - Hefe beobachten

Unter welchen Bedingungen wächst die Hefe am besten?

1. Hintergrund

Um einen lockeren Teig für Brötchen oder Brot herzustellen, kann man sich verschiedener Hilfsmittel bedienen. Bei Hefeteigen ist es der Hefepilz der über seinen Stoffwechsel das Gas Kohlendioxid bildet, welches nicht aus dem Teig entweichen kann und somit diesen auflockert. Allerdings funktioniert dies nur, wenn Hefen die Möglichkeit haben sich im Teig zu vermehren und das Gas zu bilden.
Wo fühlt sich die Hefe am wohlsten?

VERSUCH Nr. 4

2. Material

- 15 g frische Hefe
- 50 ml heißes / kochendes Wasser
- 2 EL Zucker
- 1 EL Mehl
- 1 Schüssel
- 1 Messbecher
- 1 Esslöffel

3.

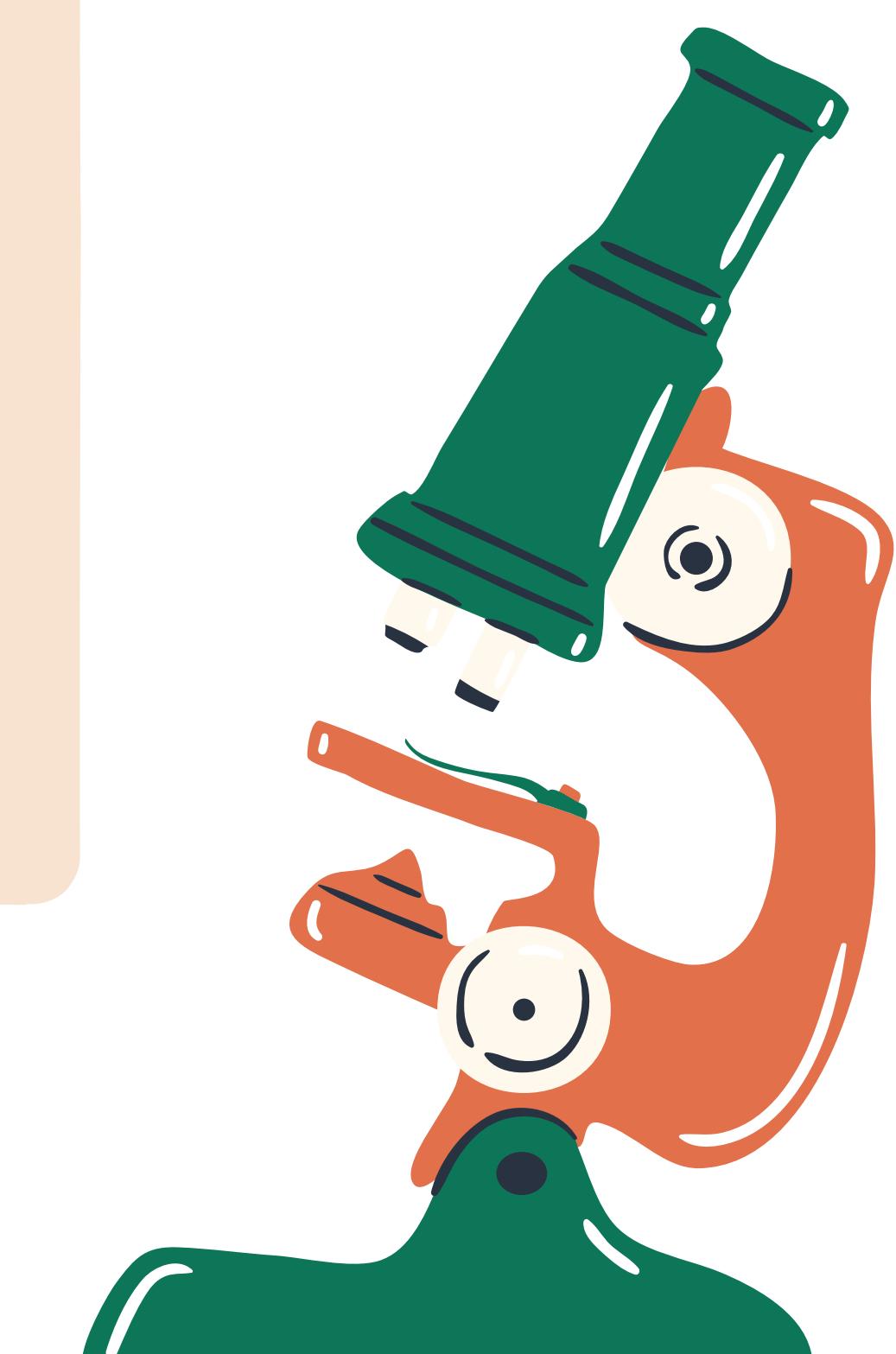
Durchführung

- Zerbröselt die Hefe in einer Schüssel.
- Verrührt die Hefe mit 2 EL Zucker, 1 EL Mehl und dem heißem Wasser.
- Deckt die Schüssel ab und stellt Sie für mind. 15 Minuten an einen warmen Ort. (Heizung, Sonne)

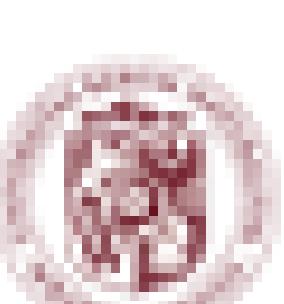


4.

Beobachtung



Lebensbedingungen	Vermutung	Beobachtung



UNIWERSYTET
PRZYRODNICZY
WE WROCŁAWIU

Ernährungs- und Kräuterzentrum
Kinder- und Jugendfarm

Interreg
Polen-Sachsen



netsus
network sustainability