

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. Zerbröseln 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)

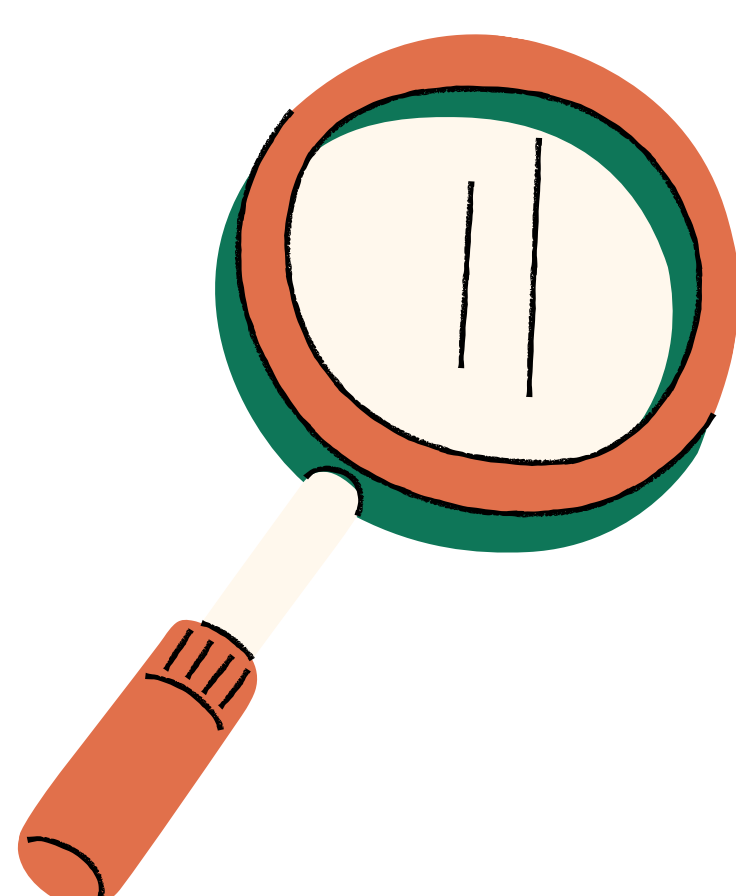
4.

Beobachtung

Lebensbedingungen

Vermutung

Beobachtung



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

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

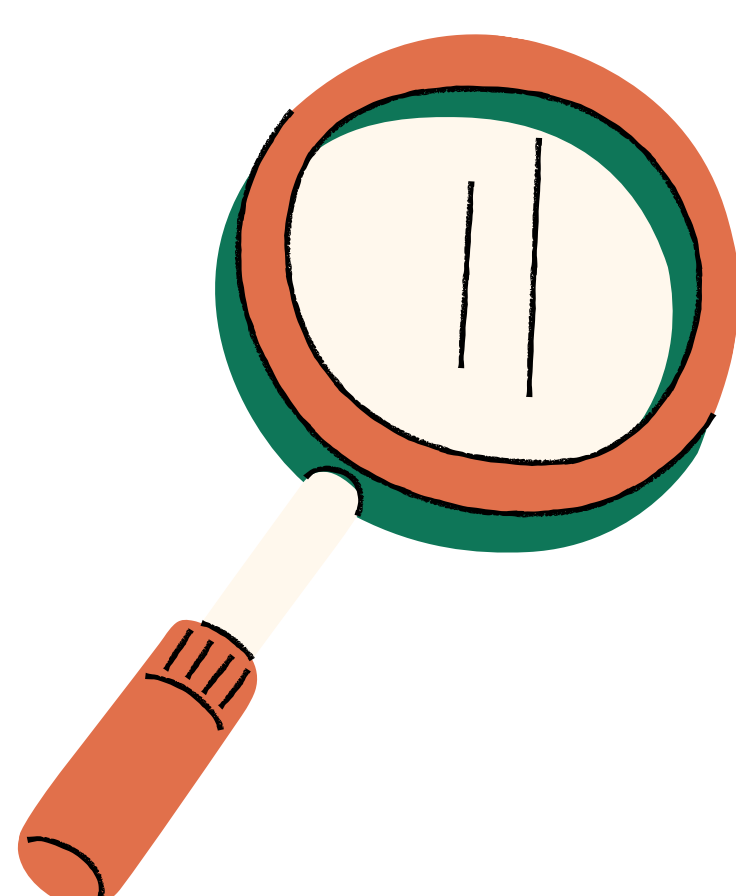
4.

Beobachtung

Lebensbedingungen

Vermutung

Beobachtung



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

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)

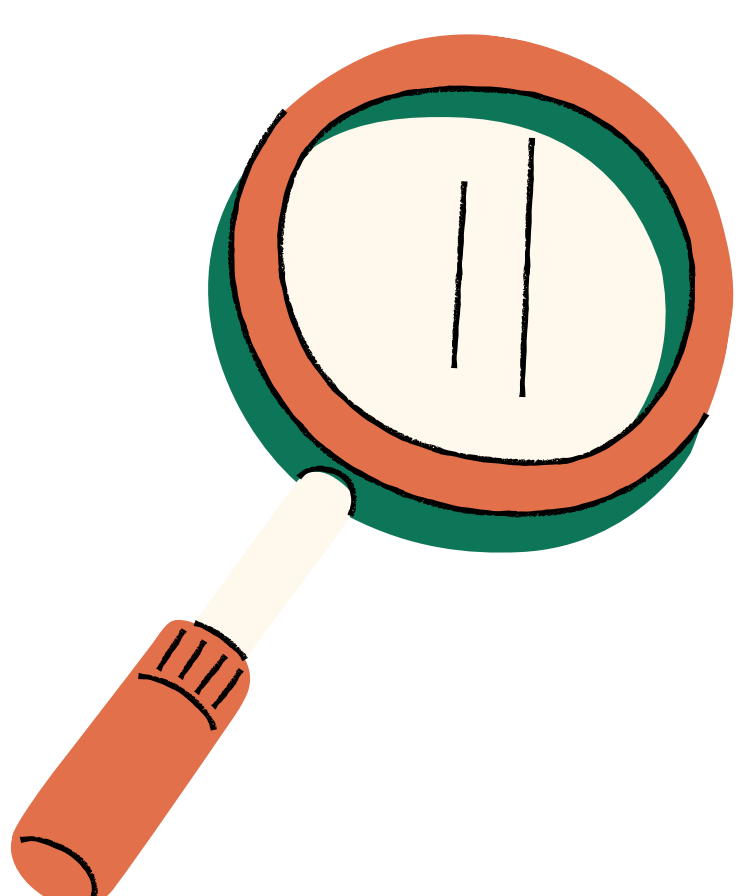
4.

Beobachtung

Lebensbedingungen

Vermutung

Beobachtung



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

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

4.

Beobachtung

Lebensbedingungen

Vermutung

Beobachtung

