

SCHOOL-SCOUT.DE

Unterrichtsmaterialien in digitaler und in gedruckter Form

Auszug aus: *Hefegebäck - süß und pikant*

Das komplette Material finden Sie hier:







School-Scout.de



©2014 Arbeitsblätter-Digital.com
5.26 Hefegebäck – süß und pikant
Texte und Materialien – M 8

Formen eines „Knopfes“

Den „gangbaren“ Hefering nochmals durchkneten und in Stücke zu je 10 g teilen. Die abgemessenen Teigstücke zu Kugeln formen, die Teigkugeln mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken. Jede Kugel zu einem Teigring von ca. 30 cm formen. Pro Knopf benötigt man zwei Teigringe.

	
Einem Längstrang aufliegen, darüber einen Querrang.	Das obere Ende des Längstrangs nach unten biegen. Dabei unter das untere Ende legen und überkreuzen. Der Querrang bleibt dabei einfach liegen.
	
Ein Bein mit dem Querrang nach unten hin nach außen und dabei verflechten. Die letzten beiden Schritte noch ein- bis zweimal wiederholen (= nach Länge der Teigränge).	Das untere Ende des Hefewerks nach oben biegen und andrücken. Das Hefewerk umdrehen. Knopf mit Geschirrtuch abdecken und 10 Minuten „gehen“ lassen.
	
Die Knöpfe mit Egelbölch bestreichen. Auf ein Backblech mit Backpapier legen.	Knopf ca. 20 Minuten bei 175 °C backen.

© Hefegruppe Oberfranken – Fachverlag GmbH & Co. KG

Vorüberlegungen**Kompetenzen und Unterrichtsinhalte:**

- Die Schüler lernen die sachgerechte Zubereitung von Hefeteig mit Frisch- und Trockenhefe; dabei beachten sie Tipps zur sachgerechten Hefeteigherstellung.
- Sie erkennen anhand eines Experiments die Eigenschaften der Hefe.
- Sie hinterfragen die Vorteile von Hefengebäck.
- Sie vergleichen Trocken- und Frischhefe miteinander.
- Sie lernen durch das Herstellen unterschiedlichen Hefengebäcks die Vielfältigkeit von Hefeteig kennen.
- Sie präsentieren ihre Ergebnisse.
- Sie reflektieren über ihre Arbeitsweise bei der Zubereitung von Hefengebäck sowie über ihre Kenntnisse zum Thema Hefeteig.

Anmerkungen zum Thema (Sachanalyse):

Der **Hefeteig ist ein Klassiker** in der Küche, vor dessen Zubereitung leider viele Menschen großen Respekt haben. Aber: Nur etwas Knetarbeit, ein warmes Plätzchen und viel Zeit zum Gehenlassen – das sind schon alle „Geheimnisse“ für einen geschmeidigen, luftigen Hefeteig, aus dem man leckere Zimtschnecken, Obstkuchen oder Pizza zubereiten kann. Der Teig ist äußerst **vielseitig, praktisch und gesund**, vor allem dann, wenn er mit Vollkornmehl zubereitet wird.

Die **Basiszutaten** für einen einfachen Hefeteig sind Mehl, Hefe und Flüssigkeit (wie Milch oder Wasser). Dazu können noch weitere Zutaten wie Salz, Zucker, Butter, Nüsse oder Früchte gegeben werden. Der Teig muss für einige Zeit „gehen“, um sein Volumen zu vergrößern. Danach wird das geformte Gebäck im Ofen oder im Fett gebacken.

Für die Zubereitung benötigt man **Backhefe**. Diese hat eine lange Tradition – sie wurde bereits vor etwa 5.000 Jahren in Ägypten kultiviert und zum Lockern von Brot verwendet. Die Hefe ist ein einzelliger **Pilz**, der sich durch Wärme, Nahrung (Zucker, Mehl) und Flüssigkeit (Wasser, Milch) vermehrt und dabei Kohlendioxid freisetzt. Dies lockert das Gebäck und sorgt für eine gute Beschaffenheit.

Hefe kann frisch oder als Trockenhefe gekauft werden. **Trockenhefe** ist lange haltbar und besteht aus Backhefe, der die Flüssigkeit entzogen wurde. Bei Verwendung von **frischer Hefe** benötigt man einen Vorteig. Dafür bröckelt man die Hefe in eine kleine Schüssel oder Tasse, fügt etwas Zucker und die lauwarme Milch oder Wasser hinzu. Dann deckt man den Vorteig mit einem Tuch ab und wartet, bis er sich verdoppelt hat und Blasen entstanden sind. Den Vorteig gibt man zum abgewogenen Mehl und fügt dann die weiteren zimmerwarmen Zutaten dazu. Man achtet darauf, dass Salz und Fett nicht direkt mit dem Vorteig in Berührung kommen. Alles wird zu einem glatten und dehnbaren Teig verknetet. Er muss wiederum abgedeckt an einem warmen Ort „gehen“, bis er sein Volumen verdoppelt hat. Im Gebäck entsteht Kohlendioxid, das durch erneutes Kneten gleichmäßig verteilt wird.

Bei Verwendung von Trockenhefe entfällt die Zubereitung eines Vorteigs. Das Mehl wird gleich mit der Trockenhefe vermischt. Dann kommen die übrigen zimmerwarmen Zutaten entsprechend des Rezepts dazu. Alles wird zu einem glatten, elastischen Teig verknetet. Anschließend muss auch dieser Teig abgedeckt an einem warmen Ort gehen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Hefeteig bietet viele Vorteile, weil er vielseitig einsetzbar, fett- und zuckerarm und gesund ist. Aber auch für den Vorrat ist er gut geeignet, dazu kann man den fertig geformten Teig einfrieren und nach dem Auftauen backen. Man kann den Teig aber auch am Vorabend zubereiten und im Kühlschrank bis zum nächsten Tag aufbewahren, kurz „gehen“ lassen und dann backen.

5.26**Hefengebäck – süß und pikant****Vorüberlegungen****Didaktisch-methodische Reflexionen:**

Diese Unterrichtseinheit wird kompetenzorientiert durchgeführt und ist gekennzeichnet durch die Vermittlung von verschiedenen Methodenkompetenzen. Dabei werden Lerngelegenheiten geschaffen, die den eigenaktiven Erwerb von Kompetenzen ermöglichen. Die Handlungsorientierung steht im Vordergrund. Dabei bildet die grundsätzliche Einschulung verschiedener Methoden einen Schwerpunkt. Die Anforderungssituationen stellen eine Handlungsaufforderung dar, wobei körperliche und geistige Tätigkeiten gefragt sind und alle Sinne angesprochen werden.

Medienvorbereitung:**1. Unterrichtsschritt**

- Schriftstreifen „Hefeteig“ (siehe **M 1**) auf farbiges Papier kopieren
- mehrere Blanko-Schriftstreifen in verschiedenen Farben zuschneiden
- evtl. dicke Marker für das Beschriften der Blanko-Schriftstreifen durch die Schüler bereitstellen

2. Unterrichtsschritt

- komplexe Arbeitsaufgaben für die Gruppen (siehe **M 2**) kopieren, dazu die Infotexte und das Experiment für Gruppe 4 (siehe **M 3** bis **M 5**)
- Rezeptblätter für alle Schüler kopieren (siehe **M 6** und **M 7**), je ein Exemplar laminieren
- Formen eines Knopfes (siehe **M 8**) kopieren und laminieren
- Arbeitsblatt (siehe **M 9**) für alle Schüler kopieren
- Lösungsblatt (siehe **M 10**) auf Folie kopieren

3. Unterrichtsschritt

- Arbeitsaufgaben für die Gruppen kopieren (siehe **M 11** bis **M 14**)
- komplexe Arbeitsaufgaben für die Gruppen kopieren (siehe **M 15**)
- Arbeitseinteilung für die Gruppen kopieren (siehe **M 16**)
- Rezeptblätter für die Gruppen und/oder alle Schüler kopieren (siehe **M 17** bis **M 22**)
- Vier-Felder-Karte für alle Schüler kopieren (siehe **M 23**)

Smartboard-Einsatz:

Einstieg: Überschrift „Hefeteig“ (siehe **M 1**)

- Die Schüler schreiben ihre Stichpunkte an das Smartboard (Textfelder können verschoben und geordnet werden).
- Vorstellen der Arbeitsaufgaben für die Gruppenarbeit (siehe **M 2**)
- Vorstellen der Rezeptblätter mit einzelnen Arbeitsschritten (siehe **M 6** und **M 7**)

Auswertung der Gruppenarbeit

- Sicherung der Ergebnisse: Lösungsblatt (siehe **M 10**)
- Vorstellen der Arbeitsaufgaben für die Gruppenarbeit (siehe **M 11** bis **M 14**)
- Rückkopplung zur Anfangsphase: Schülerbeiträge (siehe **M 1**)

Literatur zur Vorbereitung – Tipps für die Lehrkraft:

- Zusammenleben Zusammenarbeiten, 9. Jahrgangsstufe, Verlag Handwerk und Technik
- Das Bayerische Kochbuch, M. Hofmann, Birken-Verlag
- Das große Buch vom Backen, Naumann & Göbel

Vorüberlegungen

Die einzelnen Unterrichtsschritte im Überblick:

1. Schritt: Hefeteig – Brainstorming
2. Schritt: Grundlegende Informationen und ein Experiment
3. Schritt: Zubereitung – Hefengebäck süß und pikant

Autorin: Gertie Kreuzer ist Fachoberlehrerin für Ernährung und Gestaltung an der Mittelschule Vohenstrauß und der Grundschule Waidhaus. Zudem ist sie Fachberaterin im Schulamtsbezirk Neustadt an der Waldnaab.

Unterrichtsplanung

1. Schritt: Hefeteig – Brainstorming

Kompetenzen und Unterrichtsinhalte:

- Die Schüler werden mit dem Thema Hefeteig konfrontiert.
- Sie aktivieren ihr Vorwissen und setzen sich mit dem Thema Hefeteig auf Basis ihrer Erfahrungen auseinander.



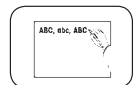
Einstieg:

Die Lehrkraft ermittelt das Vorwissen der Schüler zum Thema. Dazu wird der Schriftstreifen „**Hefeteig**“ (siehe **M 1**) an der *Tafel* befestigt. Die Schüler erhalten farbige Blanko-Schriftstreifen.

Lehrkraft: Wir werden heute Hefeteig zubereiten. Notiert in Stichpunkten, was euch zum Thema Hefeteig einfällt.

Tafelanschrift:

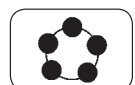
Hefeteig



Die Schüler notieren auf die Blanko-Schriftstreifen Wesentliches zum Thema Hefeteig; dies können auch Stichpunkte für Fragen sein.



Die Schüler heften die Schriftstreifen an der *Tafel* und berichten über eigene Erfahrungen mit dem Hefeteig. Gemeinsam wird das Thema entwickelt.



Lehrkraft: Wir werden heute einen Hefeteig zubereiten und dabei Genaueres über die Zubereitung erfahren.

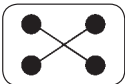
Didaktisch-methodischer Kommentar:

In der Einstiegsphase sollen die Schüler ihr Vorwissen aktivieren: Was weiß ich schon über Hefeteig? Was wollte ich schon immer wissen? Wo brauche ich noch Tipps? Das Brainstorming bietet der Lehrkraft eine gute Möglichkeit, den Wissensstand der Schüler über das Thema Hefeteig festzustellen. Manchmal wurde in den vorhergehenden Jahrgangsstufen schon Hefeteig zubereitet oder die Schüler bringen ihr häusliches Wissen mit ein.

Beim Befestigen der Stichpunkte an der Tafel äußern sich die Schüler zu ihrer Aussage. Anschließend könnten die Karten schon nach verschiedenen Gesichtspunkten geordnet werden.

2. Schritt: Grundlegende Informationen und ein Experiment**Kompetenzen und Unterrichtsinhalte:**

- Die Schüler bearbeiten in Gruppen verschiedene Aspekte zum Thema und führen ein Experiment mit Hefe durch.
- Sie präsentieren ihre Ergebnisse.
- Sie lernen die Eigenschaften von Hefeteig kennen.
- Sie lernen die sachgerechte Zubereitung von Vorteig und Hefeteig.

Vorbereitung:

Die Schüler werden in vier Gruppen eingeteilt und erhalten die komplexen Arbeitsaufgaben (siehe **M 2**). Zudem erhalten die Gruppen folgende Materialien:

Gruppe 1: Zubereitung eines Vorteigs mit frischer Hefe (siehe **M 6**)

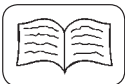
Gruppe 2: Tipps für die Hefeteigzubereitung (siehe **M 4**)

Gruppe 3: Steckbrief: Hefe und Hefeteig (siehe **M 3**)

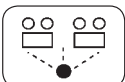
Gruppe 4: Ein Experiment mit Hefe (siehe **M 5**)



Achtung: Den unteren Abschnitt von **M 5** (= Lösung) nicht kopieren!

Bearbeitung:

Die Schüler arbeiten gemeinsam in der Gruppe. Zeit: 20 Minuten.

Auswertung:

Die Gruppen präsentieren ihre Ergebnisse.

Gruppe 1: Vorteig (siehe M 6)

Die Schüler zeigen den „gegangen“ Vorteig und erklären die Zubereitung. Sie berichten dabei über Schwierigkeiten bzw. über Besonderheiten, die zu beachten sind. Anschließend wird der Hefeteig in Schülervorarbeit fertiggestellt, alternativ auch als Lehrervorarbeit. Dazu wird das **Rezeptblatt Teil 2** verwendet (siehe **M 7**).



Unterrichtsplanung

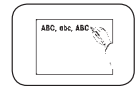
Der Hefeteig wird mit einem Tuch abgedeckt und kann in der Zwischenzeit gehen.

Gruppe 2: Tipps für die Hefeteigzubereitung (siehe **M 4**)

Während der Teigzubereitung trägt die Gruppe die Tipps vor. Wichtige Punkte dazu werden an der *Tafel* notiert.

**Tafelanschrift:****Tipps für die Hefeteigzubereitung**

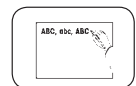
- Bei Verwendung frischer Hefe: Vorteig zubereiten (entfällt bei Trockenhefe).
- Teig zubereiten und „gehen“ lassen (1. Teiggehzeit).
- Teig formen oder belegen und wieder „gehen“ lassen (2. Teiggehzeit).
- Nach der 2. Teiggehzeit sofort backen.
- Der Teig kann warm oder kalt zubereitet werden.

**Gruppe 3:** Steckbrief: Hefe und Hefeteig (siehe **M 3**)

Nach der Teigzubereitung und somit während der „Gehzeit“ des Hefeteigs tragen die Schüler den Steckbrief vor. Wichtige Punkte dazu werden an der *Tafel* notiert.

**Erweiterte Tafelanschrift:****Steckbrief: Hefe und Hefeteig**

- Hefe = Lebewesen, einzellige Pilze, die sich bei Wärme schnell vermehren; dabei entsteht Kohlendioxid.
- Hefe enthält viele wertvolle Vitamine, Mineralstoffe und Eiweiß.
- Hefe wird in der Küche und in der Medizin verwendet.
- Hefepilze finden sich überall in der Natur.

**Gruppe 4:** Ein Experiment mit Hefe (siehe **M 5**)

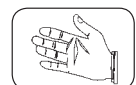
Die Schüler präsentieren das Experiment. **Ergebnis:** Hefe lebt und produziert ein Gas.

**Sicherung:**

Die bisher erzielten Ergebnisse werden in das **Arbeitsblatt M 9(1)** eingetragen. Es folgt ein Vergleich mit dem **Lösungsblatt M 10(1)** (auf *Folie* kopiert).

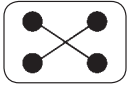
**Schülerpraxis:**

Jeder Schüler formt mithilfe der bebilderten Anleitung aus dem gegangenen Hefeteig einen „Hefeknopf“ (siehe **M 8**). Die Hefegebäckstücke werden mit einem Eigelb-Milch-Gemisch bestrichen und gebacken.



Während der Backzeit:

Zur Beschäftigung während der Backzeit und/oder als vorbereitende *Hausaufgabe* erhält jede Gruppe ihre komplexen Arbeitsaufgaben (siehe **M 15**). Analog hierzu werden die übrigen Materialien wie folgt verteilt:



- **Gruppe 1** erhält das Arbeitsblatt „Geschichtliches über die Hefe“ (siehe **M 11**), das Grundrezept „Hefeteig süß mit Trockenhefe“ (siehe **M 17**) und das Rezept „Apfelinos“ (siehe **M 21**).
- **Gruppe 2** erhält das Arbeitsblatt „Vergleich: Frisch- und Trockenhefe“ (siehe **M 12**), das Grundrezept „Hefeteig süß mit Trockenhefe“ (siehe **M 17**) und das Rezept „Mohspirale“ (siehe **M 22**).
- **Gruppe 3** erhält das Arbeitsblatt „Warum geht der Hefeteig nicht auf?“ (siehe **M 13**), das Grundrezept „Hefeteig pikant mit Frischhefe“ (siehe **M 18 oben**) und das Rezept „Pizzaschnecken“ (siehe **M 20**).
- **Gruppe 4** erhält das Arbeitsblatt „Vorteile des Hefeteigs“ (siehe **M 14**), das Grundrezept „Hefeteig pikant mit Trockenhefe“ (siehe **M 18 unten**) und das Rezept „Käseschnecken“ (siehe **M 19**).

Didaktisch-methodischer Kommentar:

Durch die Gruppenarbeiten (siehe **M 2** bis **M 6**) können sich die Schüler das Thema Hefeteig selbstständig erschließen.

Während der Auswertung ist die angegebene Reihenfolge sinnvollerweise einzuhalten. Denn nachdem der Vorteig besprochen wurde und das Ergebnis „gegangenener“ Vorteig für jeden sichtbar ist, muss er weiterverarbeitet werden. Während und nach der Vorarbeit tragen die Schüler die Tipps zur Hefeteigzubereitung vor. Der Hefeteig wird fertig geknetet und dann abgedeckt im Warmen zum Gehen abgestellt. Jetzt kann der Steckbrief des Hefeteigs vorgetragen werden.

Anschließend wird das Experiment Hefe ausgewertet und präsentiert. Hier ist durch das Vermehren und die Blasenbildung der Hefe deutlich sichtbar, dass Hefe ein Lebewesen – ein Pilz – ist. Zur Sicherung der Ergebnisse dient das Arbeitsblatt **M 9₍₁₎**.

Nach der Auswertung der Gruppenarbeiten ist die Gärzeit des Hefeteigs vorbei und der Teig kann geformt und gebacken werden (siehe **M 8**).

3. Schritt: Zubereitung – Hefengebäck süß und pikant**Kompetenzen und Unterrichtsinhalte:**

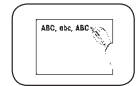
- Die Schüler bearbeiten innerhalb ihrer Gruppe verschiedene Themen und stellen diese den anderen Gruppen vor.
- Sie bereiten entsprechend der komplexen Arbeitsaufgabe und den bereitgestellten Rezepten Hefeteig süß und pikant zu.

Hefegebäck – süß und pikant**5.26****Unterrichtsplanung**

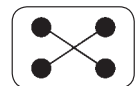
- Sie portionieren ihre Speisen und präsentieren ihre Ergebnisse an einem gemeinsamen Büfett.
- Sie vergleichen und beurteilen die verschiedenen Hefegebäcke nach Geschmack und Aussehen.
- Sie reflektieren über ihre Arbeitsweise bei der Zubereitung von Hefegebäck süß und pikant.

Tafelanschrift:**Wir bereiten heute zu:**

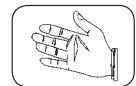
- Hefeteig süß: Apfelinos (Gruppe 1)
- Hefeteig süß: Mohnspirale (Gruppe 2)
- Hefeteig pikant: Pizzaschnecken (Gruppe 3)
- Hefeteig pikant: Käseschnecken (Gruppe 4)

**Bearbeitung:**

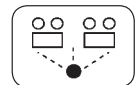
Für die *Gruppenarbeit* haben die Schüler die Arbeitsmaterialien bereits im vorhergehenden Unterrichtsschritt erhalten. Sie haben die Arbeiten innerhalb der Gruppe aufgeteilt und organisiert.



Die Gruppen arbeiten selbstständig und bereiten die Speisen zu. Die Lehrkraft hilft bei Bedarf.

**Auswertung der Arbeitsergebnisse:**

Die Gruppen stellen ihre Arbeitsergebnisse mithilfe einer *Tafelanschrift* oder anderer Medien vor. Dabei berichten sie auch über die praktische Arbeit, präsentieren ihre zubereiteten Speisen und stellen die Rezepte vor.



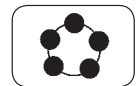
Im Anschluss gibt es eine gemeinsame **Essenszeit**. Die Speisen werden hinsichtlich Geschmack, Aussehen und gesundheitlichem Wert beurteilt.

Sicherung:

Die Ergebnisse werden in das **Arbeitsblatt M 9₍₁₊₂₎** eingetragen – entsprechend dem **Lösungsblatt M 10₍₁₊₂₎** (auf *Folie* kopiert).

**Vertiefung:**

Die Schriftstreifen aus dem 1. Unterrichtsschritt (Brainstorming) werden nochmals besprochen. Rückkopplung: Können wir unsere Fragen beantworten?

**Reflexion:**

Die Schüler füllen den Reflexionsbogen (siehe **M 23**) gegen Ende des Unterrichts oder als nachbereitende *Hausaufgabe* aus.



5.26

Hefegebäck – süß und pikant

Unterrichtsplanung

Didaktisch-methodischer Kommentar:



Die Gruppen sollen möglichst selbstständig arbeiten. Während der Praxisphase kann die Lehrkraft natürlich helfend eingreifen.

Die Auswertungsphase wird von den Schülern gestaltet. Dazu kann die Tafel verwendet werden. Die Lehrkraft tritt hier in den Hintergrund und gibt möglichst erst am Ende noch zusätzliche Impulse zur Lösung der Aufgaben.

SCHOOL-SCOUT.DE

Unterrichtsmaterialien in digitaler und in gedruckter Form

Auszug aus: *Hefengebäck - süß und pikant*

Das komplette Material finden Sie hier:

School-Scout.de









©2014 - Arbeitsblätter Dudenverlag

5.26 Hefengebäck – süß und pikant

Texte und Materialien – M 8

Formen eines „Knopfes“

Den „gangbaren“ Hefering nochmals durchkneten und in Stücke zu je 10 g teilen. Die abgemessenen Teigstücke zu Kugeln formen, die Teigkugeln mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken. Jede Kugel zu einem Teigring von ca. 30 cm Kneten. Pro Knopf benötigt man zwei Teigringe.

	
Einem Längstrang auflegen, darüber einen Querrang.	Das obere Ende des Längstrangs nach unten biegen. Dabei unter das untere Ende legen und überkreuzen. Der Querrang bleibt dabei einfach liegen.
	
Ein Bein mit dem Querrang nach unten hin nach außen und dabei verflechten. Die letzten beiden Schritte noch ein- bis zweimal wiederholen (= nach Länge der Teigränge).	Das untere Ende des Hefeteigs nach oben biegen und andrücken. Das Hefeteigknotenknopf mit Geschirrtuch abdecken und 10 Minuten „gehen“ lassen.
	
Die Knöpfe mit Eigelb-Albisch bestreuen. Auf ein Backblech mit Backpapier legen.	Knopfe ca. 20 Minuten bei 175 °C backen.

© Schulgruppe Oberfranken - Fachlehrer GÖBBLER G. & C. KISS K. & C. © Metzlergruppe Oberfranken - Fachlehrer GÖBBLER G. & C. KISS K. & C. Seite 17