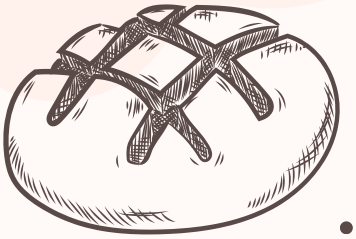
MODUL: BÄCKERIN/ BÄCKER

Was erwartet euch?

Ihr seid jeden Tag in der Backstube praktisch am Arbeiten und stellt verschiedene Produkte her. Das bedeutet für euch, ihr erlebt von den Rohstoffen bis zum fertigen Gebäck den Werdegang und dürft anschließend probieren und evtl. auch mit nach Hause nehmen.
Aber es bedeutet eben auch zuvor die Arbeit: ihr steht 6 Stunden lang und stellt Teig her, formt Gebäcke und backt sie ab.



Der Schwerpunkt liegt auf dem handwerklichem Geschick, das heißt eure Hände arbeiten selbst und nicht nur unsere Maschinen.





Was bringt ihr mit?



- Weißes T-Shirt
- Stoffbeutel für die Gebäcke
- Haargummi, bei langen Haaren
- möglichst kurze Fingernägel
- Gute Laune



Was könntet ihr backen?

- Baguettebrötchen
- Hörnchen
- Brot
- Streuselschnecken
- Vollkornbrötchen

Was lernt ihr?

- Backen ohne Rechnen funktioniert nicht:
  - Rezeptberechnungen
  - Portionen ausrechnen,...
- Auch ein wenig Theorie erwartet euch:
  - Grundlagen der Lebensmittelhygiene
  - Informationen zu technischen Geräten
  - Informationen zu den einzelnen Zutaten

Wir freuen uns auf euch in der Backstube!