|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Logo  der BBS | Berufseinstiegsschule Klasse 2 Lebensmittelhandwerk und Gastronomie | Datum: |
| **Qualifizierungsbaustein 2 - Fachpraxis**  **Dauerbackwaren herstellen** | Name: |



**Hilfe, der Mürbeteig ist misslungen!**

**Foto: pixaby.de**

Celina macht ein vierwöchiges Betriebspraktikum in der Backstube der Bäckerei Haferkamp. Dieser Betrieb bildet auch Bäcker\*innen aus. Einmal im Monat findet ein

besonderes Training für alle Auszubildenden statt. Dort werden Probleme besprochen, die in der Backstube aufgetreten sind. Heute darf auch Celina als Praktikantin an diesem Training teilnehmen.

Die Ausbildungsleiterin Frau Haferkamp kündigt an, dass die Azubis und Celina heute am Thema „Herstellung von ausrollfähigem Mürbeteig“ arbeiten werden.

Mürbeteig ist eigentlich leicht herzustellen. Deshalb durften zwei der Auszubildenden, Lisa und Mustafa, den Mürbeteig in der letzten Woche selbständig herstellen. Leider war das Ergebnis nicht wie erwartet: Der Teig war ölig und ließ sich nicht ausrollen. Als Lisa das versuchte, riss der Teig auseinander. Lisa und Mustafa wissen nicht, was sie falsch gemacht haben.

Solche Fehler sollen in Zukunft nicht mehr passieren. Frau Haferkamp möchte, dass alle zusammen im heutigen Training eine Lösung dafür finden.

**Schema zur Erschließung der Handlungssituation**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Problem**  Was ist das Problem? | **Lösungsweg**  Was müssen wir wissen, damit wir das Problem lösen können? | **Lösung**  Wie können wir das Problem lösen? |
| * Der Mürbeteig ist **ölig**. * Der Mürbeteig lässt sich **nicht ausrollen**. * Der Mürbeteig **reißt** **beim Ausrollen**. * Lisa und Mustafa wissen nicht, was sie **falsch** gemacht haben. * In Zukunft soll der **Fehler nicht wieder auftreten.** | * Wie lautet das **Rezept** (Zutaten, Mengen) für einen ausrollfähigen Mürbeteig? * Welche **Schritte** müssen wir bei der **Herstellung** des ausrollfähigen Mürbeteigs beachten? * Welche **Fehler** müssen wir bei der Herstellung von ausrollfähigem Mürbeteig vermeiden? * Wie/Womit können wir sicherstellen, dass alle diese **Informationen** für die Herstellung von ausrollfähigem Mürbeteig **zur Verfügung** stehen? | * Merkhilfe für die Auszubildenden * Praktische Umsetzung: Erstellung eines Video-Tutorials, eines Info-Comics, einer Fotoserie oder eines Lernplakats zur Herstellung von ausrollfähigem Mürbeteig   Das Handlungsergebnis ist auf die Voraus-setzungen der jeweiligen Klasse abzustimmen. |

**Arbeitsaufträge** (Vorschläge)

|  |
| --- |
| 1. a) Erstellen Sie eine Rezeptur für ausrollfähigen Mürbeteig auf der Basis von 300g Mehl.   b) Entwickeln Sie einen übersichtlichen Arbeitsplan. Beschreiben Sie darin die Herstellung  des Mürbeteigs Schritt für Schritt. Benutzen Sie Stichworte.  **Quelle:**  Loderbauer, J. (2016): Das Bäckerbuch in Lernfeldern. Hamburg: Handwerk und Technik. |
| 1. a) Stellen Sie einen ausrollfähigen Mürbeteig her. Benutzen Sie dazu Ihr Arbeitsrezept   und den Arbeitsplan.  b) Halten Sie die Herstellung Ihres Mürbeteigs bildlich fest. Benutzen Sie dazu Ihr Smart-  phone oder ein Tablet. Erstellen Sie ein Video-Tutorial mit Ton oder eine Fotoserie mit  Beschriftung über die gesamte Herstellung, von der Bereitstellung der Zutaten bis zum  Ausrollen des Teiges. |
| 1. Bewerten Sie die Herstellung des Mürbeteiges mit Hilfe des Bewertungsbogens. |

**Beratungsanfragen** sind jederzeit willkommen unter:

[Fachberatung an Berufsbildenden Schulen — Regionale Landesämter für Schule und Bildung (rlsb.de)](https://www.rlsb.de/bu/schulen/unterricht-faecher/bbs) (Abruf 05.02.2021)

**Anlagen**

* Arbeitsblätter
* Bewertungsbogen

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Logo  der BBS | Berufseinstiegsschule Klasse 2 Lebensmittelhandwerk und Gastronomie | Datum: |
| **Qualifizierungsbaustein 2 - Fachpraxis**  **Dauerbackwaren herstellen** | Name: |

**Ausrollfähigen Mürbeteig herstellen**



Abbildung: Zutaten des Mürbeteigs

Quelle: Loderbauer, 2016, S. 153

Foto:

**Das Rezept**

Arbeitsauftrag: a) Ergänzen Sie zuerst das **Grundrezept**.

Setzen Sie dazu die fehlenden **Mengen** und **Zutaten** ein.

Benutzen Sie als Hilfe das **Bäckerfachbuch**, S. 153 f.

b) Berechnen Sie die Mengen für das **Arbeitsrezept**.

Sie sollen **300 g Weizenmehl** verwenden.

Tragen Sie die berechneten **Mengen** in das Arbeitsrezept ein.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Grundrezept** | | **Arbeitsrezept** | |
| **Grundzutaten** | | | |
|  | Zucker | |  |
|  | Fett  (…………..……… oder …..……..) | |  |
|  | Weizenmehl  Type: ………...................... | | **300 g** |
| **Gebäckverbessernde Zutaten** | | | |
| 200 g |  | |  |
| 15 g |  | |  |
| 20 g | (………..…...… oder…..…………) | |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Logo  der BBS | Berufseinstiegsschule Klasse 2 Lebensmittelhandwerk und Gastronomie | Datum: |
| **Qualifizierungsbaustein 2 - Fachpraxis**  **Dauerbackwaren herstellen** | Name: |

**Ausrollfähigen Mürbeteig herstellen - Der Arbeitsplan**

Arbeitsauftrag: Ergänzen Sie die Lücken im Arbeitsplan.

Benutzen Sie als Hilfe das Bäckerfachbuch, S. 154 f. und S. 335 f.

|  |  |
| --- | --- |
| **Arbeitsschritt** | **Das muss ich besonders beachten!** |
| Arbeitsplatz ……………………………..……… |  |
| ………………………………….…..  abwiegen | **Zucker:** Wenn ich den Teig sofort ausrollen  will, muss ich ………………………..  verwenden.  **Fett:** Es muss eine ………………………..  Raumtemperatur haben.  Zu warmes Fett wird ……………….  Das Mehl kann öliges Fett …………  ………………………………………… |
| alle Zutaten außer ………………….  ………………………………………… |  |
| ´  …………………………………………  ………………………………………… | * Ich knete den Teig nur so lange, bis ……………………………………………… * Wenn ich den Teig zu lange knete, ……….…………………………………… |
| den fertigen Mürbeteig in ………….. ………………………..………… und  ………………………..……………… | * den Teig mind. ………..………vor der Verarbeitung ……………………………….. * Der Teig ist ……………………. lagerfähig. |
| Mürbeteig ausrollen | * den Mürbeteig ……………… verarbeiten * den Mürbeteig vor dem Ausrollen ……….. mit der Hand ……………………………….   ……………………………………………….. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Logo  der BBS | Berufseinstiegsschule Klasse 2  Lebensmittelhandwerk und Gastronomie | Datum: |
| **Qualifizierungsbaustein 2 - Fachpraxis**  **Dauerbackwaren herstellen** | Name: |

**Wir bewerten die Herstellung des ausrollfähigen Mürbeteigs**

**Arbeitsauftrag:** Schauen Sie sich das Tutorial an.

Bewerten Sie die einzelnen Schritte der Herstellung des Mürbeteigs.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Herstellungsschritt** | "[Dieses Foto](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Laughing-smiley.svg)" von Unbekannter Autor ist lizenziert gemäß [CC BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/)  1 1 | 1  1 | "[Dieses Foto](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Sad_smiley_yellow_simple.svg)" von Unbekannter Autor ist lizenziert gemäß [CC BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/)  2 | | "[Dieses Foto](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Sad_smiley_yellow_simple.svg)" von Unbekannter Autor ist lizenziert gemäß [CC BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/)  "[Dieses Foto](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Sad_smiley_yellow_simple.svg)" von Unbekannter Autor ist lizenziert gemäß [CC BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/)  2 2 | **Bemerkungen** |
| 1 | Der Arbeitsplatz wird  sauber und ordentlich eingerichtet. |  |  |  | |  |  |
| 2 | Alle Zutaten aus dem Arbeitsrezept werden  richtig bereitgestellt und abgewogen. |  |  |  | |  |  |
| 3 | Alle Zutaten,  bis auf das Mehl,  werden glatt gearbeitet. |  |  |  | |  |  |
| 4 | Das Mehl wird richtig  unter die übrigen  Zutaten gearbeitet. |  |  |  | |  |  |
| 5 | Der fertige Mürbeteig wird richtig gelagert. |  |  |  | |  |  |
| 6 | Der Mürbeteig wird richtig vorbereitet und ausgerollt.  Der Mürbeteig reißt nicht. |  |  |  | |  |  |
| **Bemerkungen**  1[Dieses Foto](http://the2womancrusade.com/2013/07/14/smile/)" von Unbekannter Autor ist lizenziert gemäß [CC BY-NC-ND](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/3.0/)  2[Dieses Foto](http://the2womancrusade.com/2013/07/14/smile/)" von Unbekannter Autor ist lizenziert gemäß [CC BY-NC-ND](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/3.0/) | | | | | **Gesamtbewertung** | | |