

Arbeitsblatt zum Thema "Wie kommen die Löcher in das Brot?"

kostenloser Download von <https://unterricht.schule>

Aufgabenstellungen:

1. Fülle die Lücken mit den richtigen Wörtern aus!
2. Scanne den QR-Code zur Kontrolle!
3. Schreibe den Text in dein Heft ab!
4. Formuliere die Inhalte des Textes selbst!
Nutze dazu alle Lückenwörter!



Eine weitere wichtige _____ verdankten die Menschen dem Zufall. Wenn Teig eine Zeitlang herumsteht, besiedeln ihn unter anderem _____. Nach dem Kneten machen die sich an die Arbeit: Sie verarbeiten den Zucker, den sie auch im _____ finden. Dabei entsteht ein unschädliches Gas, das Kohlendioxid. Dieses Gas macht die _____ in den Teig. Dies ist bis heute die wichtigste Methode, um Brot luftig und bekömmlich zu machen. Zudem entsteht durch die _____ eine Säure, die gibt dem Brot seinen typischen Geschmack. Eine weitere Methode ist der Einsatz von _____. Den hatten bereits die Römer erfunden. Es brauchte dazu Weizenkleie und _____. Darin siedelten sich Milchsäure-Bakterien Hefepilze an. Die verursachten ebenfalls Blasen im _____. Vom Sauerteig kann man immer einen kleinen Teil in den Brotteig geben und den _____ behalten. Wenn man den Rest weiterhin mit Weizenkleie anreichert, geht er nie aus. Im _____ ging unter den Leuten viel Wissen um die Brotherstellung verloren. Nur die _____ und die Klöster kümmerten sich weiter darum. Heute kennt man noch weitere _____, die das Brot aufgehen lassen. Man fasst sie unter dem Namen „Backtriebmittel“ zusammen. Dazu gehören _____ und viele andere. Einige davon werden biologisch hergestellt, andere chemisch.

Sauerteig Hefe Rest Mittelalter Hefepilze Brot Blasen Traubenmost
Erfindung Backpulver Fürstenhöfe Mehl Produkte

Quellenangabe:

Artikel: Brot (von Ziko van Dijk, Michael Schulte, Patrick Kenel u.a.) - dort unter der Lizenz CC-BY-SA
<https://klexikon.zum.de/index.php> (<https://klexikon.zum.de/index.php?title=Brot&oldid=77983>)