

Arbeitsmaterialien für Lehrkräfte

Kreative Ideen und Konzepte inkl. fertig ausgearbeiteter Materialien und Kopiervorlagen für einen lehrplangemäßen und innovativen Unterricht

Thema: Technik – Wirtschaft – Soziales, Ausgabe: 42

Titel: Hefengebäck - süß und pikant (35 S.)

Produktinweis zur »Kreativen Ideenbörse Sekundarstufe«

Dieser Beitrag ist Teil einer Print-Ausgabe aus der »Kreativen Ideenbörse Sekundarstufe« der Mediengruppe Oberfranken – Fachverlage GmbH & Co. KG*. Den Verweis auf die jeweilige Originalquelle finden Sie in der Fußzeile des Beitrags.

- ▶ Alle Beiträge dieser Ausgabe finden Sie [hier](#).

Seit über 15 Jahren entwickeln erfahrene Pädagoginnen und Pädagogen kreative Ideen und Konzepte inkl. sofort einsetzbarer Unterrichtsverläufe und Materialien für verschiedene Reihen der Ideenbörse.

- ▶ Informationen zu den Print-Ausgaben finden Sie [hier](#).

* Ausgaben bis zum Jahr 2015 erschienen bei OLZOG Verlag GmbH, München

Beitrag bestellen

- ▶ Klicken Sie auf die Schaltfläche **Dokument bestellen** am oberen Seitenrand.
- ▶ Alternativ finden Sie eine Volltextsuche unter www.eDidact.de/sekundarstufe.

Piktogramme

In den Beiträgen werden – je nach Fachbereich und Thema – unterschiedliche Piktogramme verwendet. Eine Übersicht der verwendeten Piktogramme finden Sie [hier](#).

Nutzungsbedingungen

Die Arbeitsmaterialien dürfen nur persönlich für Ihre eigenen Zwecke genutzt und nicht an Dritte weitergegeben bzw. Dritten zugänglich gemacht werden. Sie sind berechtigt, für Ihren eigenen Bedarf Fotokopien in Klassensatzstärke zu ziehen bzw. Ausdrucke zu erstellen. Jede gewerbliche Weitergabe oder Veröffentlichung der Arbeitsmaterialien ist unzulässig.

- ▶ Die vollständigen Nutzungsbedingungen finden Sie [hier](#).

Haben Sie noch Fragen? Gerne hilft Ihnen unser Kundenservice weiter:

[Kontaktformular](#) | ✉ Mail: service@eDidact.de

✉ Post: Mediengruppe Oberfranken – Fachverlage GmbH & Co. KG
E.-C.-Baumann-Straße 5 | 95326 Kulmbach

☎ Tel.: +49 (0)9221 / 949-204 | 📠 Fax: +49 (0)9221 / 949-377

<http://www.eDidact.de> | <https://www.bildung.mgo-fachverlage.de>

Hefengebäck – süß und pikant

5.26

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 lauwarml 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

Hefengebäck – süß und pikant

5.26

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.

VORSCHAU

Hefengebäck – süß und pikant**5.26****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.

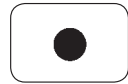
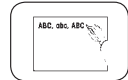
**Einstieg:**

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.

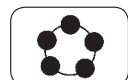
Lehrkraft: Wir werden heute Hefeteig zubereiten. Notiert in Stichpunkten, was euch zum Thema Hefeteig einfällt.

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.