Schnittbrot

Lösungen zu Arbeitsblatt 25/26

Brote für Schnittbrot schneiden und verpacken

Lösungshilfen

Aufgabe 1:

Lange Frischhaltung bei Schnittbrot erzielen
– Art der verwendeten Mahlerzeugisse: ***Vollkornmahlerzeugnisse, gut verquollenes Backschrot, dunkle Mehle***
– Art der Teigführung: ***indirekte Führung mit Sauerteig***
– Mögliche Zusätze zum Brotteig: ***Quellstoffe, Backmittel zum Frischhalten von Brot***

Aufgabe 2:

Lange und schlanke Brote zum Aufschneiden für Schnittbrot

- Endabfall beim Schneiden: ***geringer als beim Aufschneiden mehrerer kleiner Brote, wenn man das gleiche Gewicht an Schnittbrot haben will***
- Größe der Scheiben: ***gleichmäßiger als bei kleinen und bauchig geformten Brotlaiben***

Aufgabe 3:

- Ich lasse die Brote ***staubfrei*** auskühlen, bis die Krume ***schnittfest*** ist.
- Ich beseitige nach dem Schneiden die ***Abfälle*** aus dem Brotlager und dem Schneidebereich.
- Ich reinige die Schneideeinrichtungen ***sofort*** nach dem Ende des ***Schneidens*** von anhaftenden ***Krumenresten***.
- Ich reinige Einrichtungen im ***Brotlager***, im Schneidebereich und im ***Verpackungsbereich*** nass und mit Zusätzen zum ***Schimmelschutz***.

Aufgabe 4:

A = ***Kreismesser***
B = ***Schlagmesser***
C = ***Gattermesser***

Aufgabe 5:

A = richtig, B bis D sind nicht richtig

Aufgabe 6:

a)

- Vorteil der Wirksamkeit: ***lange wirksam, abhängig von der Höhe der Dosierung***
- Nachteil bei der Teiggärung: ***schädigt die Backhefe; verzögert dadurch die Gärung, wenn man nicht die Menge an Backhefe erhöht***
- Nachteil beim Angebot des Schnittbrots zum Verkauf: ***Konservierungsstoff muss gekennzeichnet werden; Kunden könnten deshalb das Schnittbrot nicht kaufen***

b)

- Beim Befüllen der Verpackung: ***durch Vakuum oder Austausch der Luft gegen Schutzgas***
- Bei den fertigen Brotpackungen: ***durch Hitzepasteurisieren (75 °C Kerntemperatur für 15 Minuten)***
- Vorteile der physikalischen Verfahren: ***guter Schutz gegen Schimmel, keine Pflicht zur Kennzeichnung***

Ein Medialink aus dem Buch
"Lernfelder der Bäckerei – Produktion, Fachkundliches Arbeitsheft Teil 3"
Autor: Claus Schünemann
ISBN: 978-3-8057-0747-3

Weitere Informationen und Bestellung möglich unter:
https://www.europa-lehrmittel.de/07473.html