

Bezug zu den Standards

1. PRINZIPIEN

Ursache und Wirkung

- lineare Kausalkette;

2. BETRACHTUNGSBEREICHE

Umwelt

- die Wirkung von Inhaltsstoffen eines Produktes begründen.

Technik

- in einem biotechnischen Verfahren ein Produkt herstellen und verfahrenstechnische Parameter erfassen;
- ein Alltagsprodukt mittels eines chemietechnischen Verfahrens herstellen;

Mess- und Arbeitsmethoden

- Messungen planen, durchführen und die Ergebnisse grafisch darstellen;
- Statistiken lesen und auswerten;
- Diagramme erstellen, auswerten
- und interpretieren;
- in Größenordnungen denken und sinnvolle Abschätzungen durchführen;

Rezept

Kategorien: Backen, **Laugengebäck / Laugenstangen**

Menge: Ca. 25 Stück

Natronlauge:

Vorsicht, Ätznatron langsam in einer großen Glasschale in die Wasserportion einrühren (Schutzbrille)!

60 g Natriumhydroxid (4%ige Lösung!)
1500 ml Wasser

Teig:

1,5- 2 Würfel Frischhefe
1/2 TL Zucker
500 ml lauwarmes Wasser
1 kg Weizenmehl Type 450 oder besser noch Type 550
2 TL Salz
80-100 g Butter
grobes Salz zum Bestreuen
Kosten: ca. 6.- €

Praktische Tipps!

- **Backzeit bei ca. 190 °C ca. 8 – 10 min.**
- **Backzeit evtl. verlängern und Temperatur etwas niedriger wählen**
(je nach Backofensituation)



Die bayri.



Quellen

http://www.backmittel.de/BBZ/pdf/Herstellung_Laugengebäck.pdf
<http://lauge.andreas-boerner.de>

Autorenteam

Gerhard Appel, Margarete-Steiff-Gymnasium, Giengen
Franz Bühler, Heinrich-Heine-Gymnasium, Ostfildern
Werner Fick, Königin-Katharina-Stift, Stuttgart
Sabine Kraus, Hölderlin-Gymnasium, Nürtingen
Daniela Pipa-Wieloch, Gymnasium Unterrieden, Sindelfingen