

KNIFE FELIX



Pizza Mission

Inhaltsverzeichnis:

- Lehreranleitung: Was bringt die Hefe im Teig zum Gehen
- Versuchsdurchführung Hefe Experiment
- Arbeitsblatt Hefe Experiment
- Wissensbox: Hefe und Enzyme
- Versuchsdurchführung Zusatzversuche
- Arbeitsblatt Zusatzversuche
- Grundrezept Hefeteig
- Pizzarezept

Versuch: Was braucht Hefeteig zum Aufgehen?



Versuchsaufbau:



Versuchsdurchführung:

1. Gib in jedes Glas ein Päckchen Hefe.



2. Gib in die Gläser, auf denen „Zucker“ steht, einen Esslöffel Zucker.



3. Fülle die Gläser **zur Hälfte** mit Wasser in der angegebenen Temperatur.



4. Rühre jedes Glas mit einem eigenen Löffel um und lass die Gläser dann ruhig stehen.



Tipp:

So richtig kalt wird Wasser, wenn du vorher Eiswürfel hineingibst. Heißes Wasser erhältst du, wenn du es vorher kochst. Aber Vorsicht! Verbrenn dich nicht. Warmes Wasser bekommst du aus dem Wasserhahn.



Versuch: Was braucht Hefeteig zum Aufgehen?

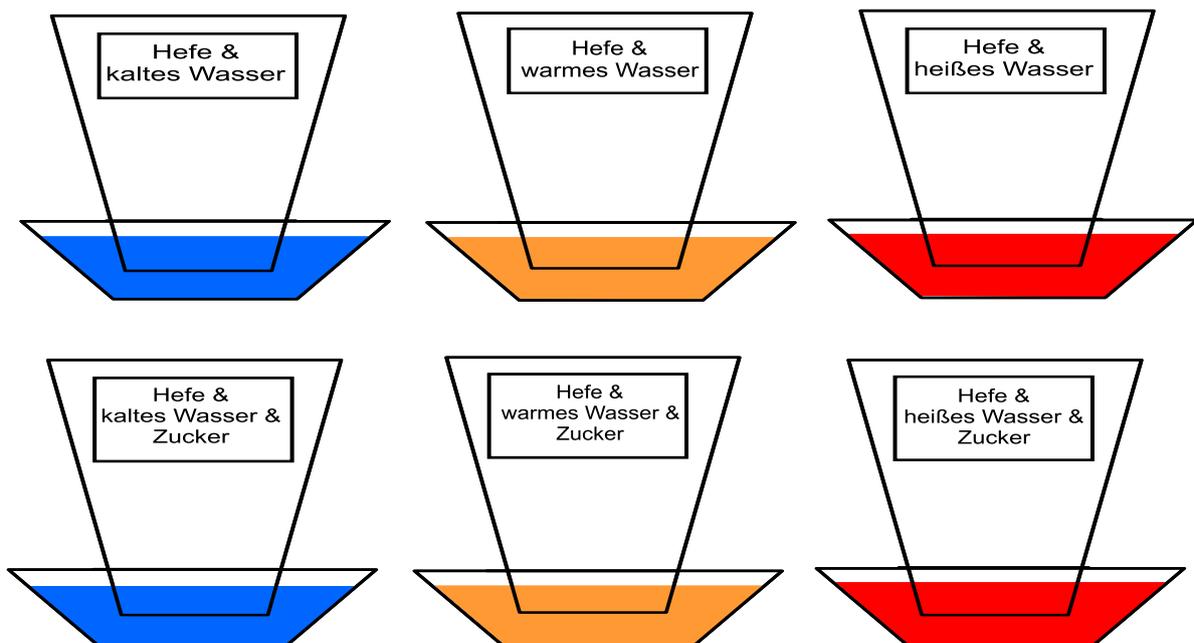
Arbeitsblatt

So sieht der Versuch nach dem Anrühren aus.

Doch was passiert in den nächsten 5 Minuten?



Trage die Veränderungen in die Grafik ein.



Versuche: Wann geht Hefe am besten?

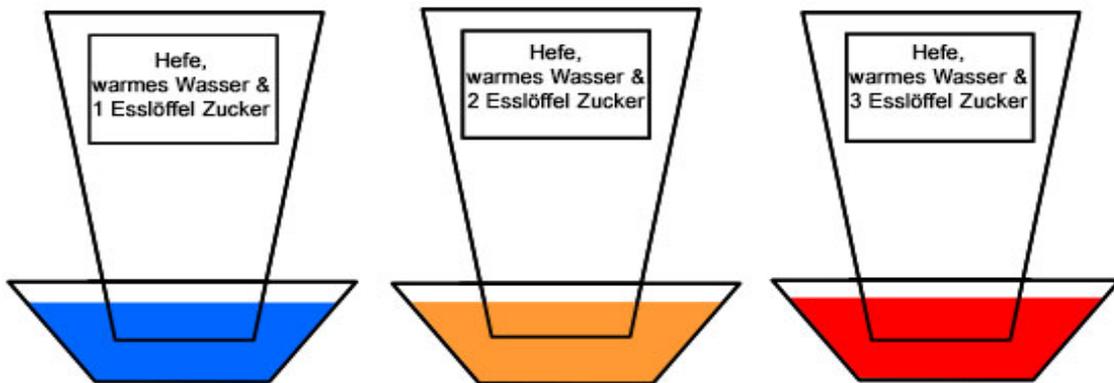


Für die einzelnen Versuche brauchst du außerdem noch:



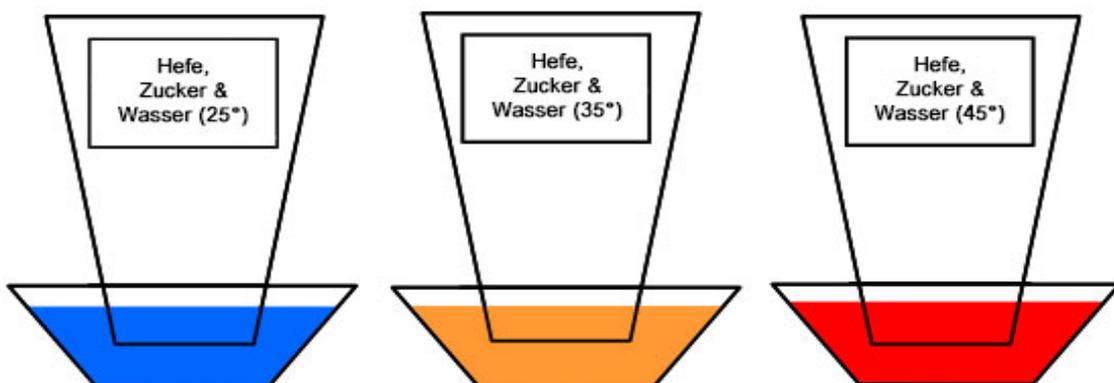
Versuchsaufbau und -durchführung

Versuch 1: Hinzugeben von Zucker



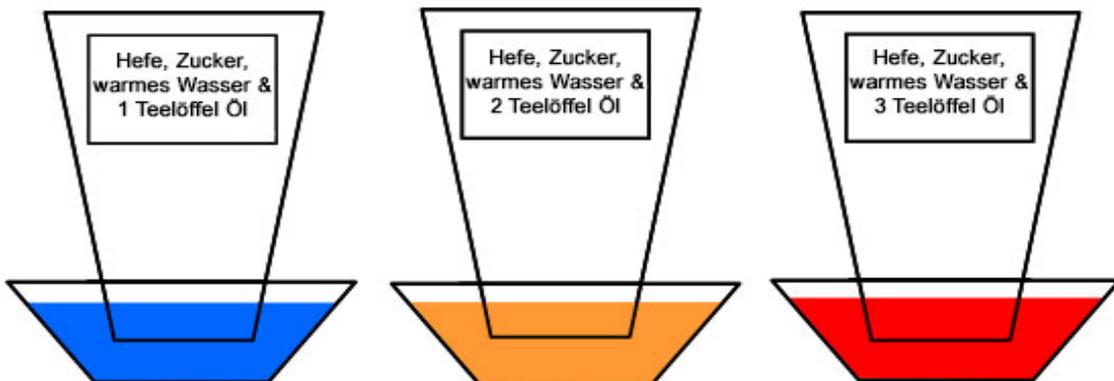
Gib jeweils ein Päckchen Hefe in die Gläser und fülle sie zur Hälfte mit warmen Wasser. Gib die angegebene Menge Zucker in jedes Glas und rühre dann gut um. Warte ab, was passiert.

Versuch 2: Die optimale Gehtemperatur



Gib jeweils ein Päckchen Hefe und einen Esslöffel Zucker in die Gläser. Fülle die Gläser anschließend bis zur Hälfte mit Wasser in der angegebenen Temperatur. In welchem Glas geht die Hefe am besten?

Versuch 3: Hinzugeben von Öl



Gib in jedes Glas ein Päckchen Hefe und einen Esslöffel Zucker. Fülle die Gläser anschließend zur Hälfte mit warmen Wasser und gib Öl in der angegebenen Menge hinzu. Wie reagiert die Hefe auf das Öl?

Versuch 4: Hinzugeben von Salz



Gib in jedes Glas ein Päckchen Hefe und einen Esslöffel Zucker. Fülle die Gläser anschließend zur Hälfte mit warmen Wasser und gib Salz in der angegebenen Menge hinzu. Wie wirkt das Salz auf die Hefe?

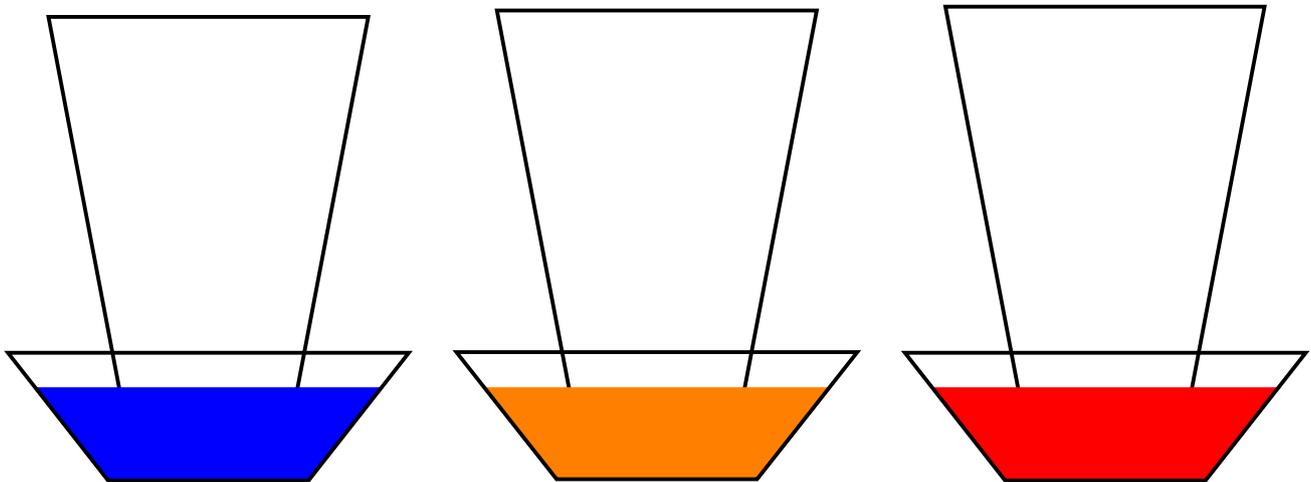
Versuche: Wann geht Hefe am besten?

Arbeitsblatt

Welchen der 4 Versuche führst du durch?

Versuch : _____

In der unteren Grafik kannst du die Gläser entsprechend deiner Versuchsreihe beschriften und deine Beobachtungen einzeichnen.



Inhalt Glas 1:

Inhalt Glas 2:

Inhalt Glas 3:

Grundrezept für Hefeteig



Du brauchst folgende Zutaten:

🔍 150ml Wasser



🔍 300g Mehl



🔍 10g Hefe



So bereitest du den Teig vor:

1. Gib lauwarmes Wasser in einen Behälter und brösel die Hefe hinein. Rühre, bis die Hefe sich aufgelöst hat.
2. Gib einen Großteil des Mehls zur Flüssigkeit hinzu. Beginne die Zutaten zu vermischen. Gib nach und nach das restliche Mehl hinzu.
3. Knete den Teig mit den Händen etwa 5 Minuten gut durch.
4. Decke den Teig ab und lasse ihn für 30 Minuten an einem warmen Ort stehen.



Welchen Unterschied kannst du zwischen einem Teig mit Hefe und einem ohne Hefe feststellen?

Pizza-Rezept



Du brauchst für den Teig folgende Zutaten:

300ml Wasser



600g Mehl



20g Hefe



1 Prise Salz



2 Esslöffel Öl



Für den Belag brauchst du noch:

1 Dose Tomatensoße



Streuselkäse



andere Zutaten nach Wahl



Zuerst folgen wir wieder dem Grundrezept für Hefeteig:

1. Gib lauwarmes Wasser in einen Behälter und brösel die Hefe hinein. Rühre, bis die Hefe sich aufgelöst hat.



2. Gib den Großteil des Mehls zur Flüssigkeit hinzu. Beginne die Zutaten zu vermischen. Gib nach und nach das restliche Mehl hinzu.



Tipp: Wenn du noch einen Teelöffel Zucker zum Teig hinzugibst, geht er schneller.



3. Knete den Teig mit den Händen etwa 5 Minuten gut durch. Die Wärme deiner Hände tut der Hefe gut und hilft ihr ebenso beim Gehen.



4. Decke den Teig ab und lasse ihn für 30 Minuten an einem warmen Ort stehen.



Tipp: Im Winter kannst du den Teig neben eine Heizung stellen. Achte darauf, dass der Teig nicht nahe einer Tür steht. Hier kann es ziehen.



So geht es weiter:

1. Wenn der Teig gegangen ist, gib das Salz und das Öl hinzu und rühre sie gut unter.



2. Knete den Teig anschließend nochmal 5 Minuten gut durch, bis er weich und geschmeidig ist.



Tipp: Bleibt der Teig zu fest, gib noch etwas lauwarmes Wasser hinzu. Wird er zu weich und klebrig, knete wieder etwas Mehl in den Teig ein.



3. Decke den Teig erneut ab und lasse ihn nochmal für 30 Minuten gehen.



4. Knete den Teig noch einmal durch, bevor du ihn ausrollst.



Nun kannst du die Pizza belegen:

1. Rolle den Teig mit einem Nudelholz aus. Lege Backpapier auf ein Ofenblech und packe den Teig darauf.



2. Bestreiche den Teig zunächst mit Tomatensoße.



3. Nun kannst du die Pizza mit weiteren Zutaten deiner Wahl belegen. Zum Schluss streuselst du den Käse über die Pizza.



4. Nun muss die Pizza nur noch in den Ofen. Heize diesen zunächst auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) vor. Lasse dann die Pizza etwa 20 Minuten lang backen.



Fertig! Lass es dir schmecken.

