

Herstellen von feinen Backwaren am 23.05.2019

Lockerung von feinen Gebäcken. Entweder biologisch oder physikalisch.

Schüler der Konditoren- und der Bäckerklasse des 1. Lehrjahres habe es ausprobiert. Mit Hefe bei den Berlinern und mit Wasserdampf bei Blätterteiggebäcken.

Der Hefeteig war schnell hergestellt. Weizenmehl, Milch Hefe, Zucker, etwas Butter, Eier und extra Eigelb gut verknetet, etwas ruhen lassen und dann portionieren. Nach der Gare in das Siedefett geben und von beiden Seiten 2mal backen. Beim Füllen aufpassen, dass nicht zu viel Konfitüre in die Berliner gedrückt wird. Nur noch Glasieren und schon konnten die Berliner präsentiert werden.

Beim Blätterteig sah das schon etwas anders aus. Erst die Rohstoffe Mehl, Wasser, Salz, Fett und Ei gut verkneten. Nach der intensiven Knetung braucht der Grundteig Ruhe, damit sich der Kleber entspannen kann. Erst dann kann das Zieh Fett mit einfachen und doppelten Touren eingezogen werden. Zwischen den Touren muss der Teig wieder kühle Ruhe haben. Da ist viel Geduld nötig. Ist es endlich so weit, dass die Blätterteigteilchen geschnitten und gefüllt werden können, kann man beim Backen zusehen, wie die Gebäcke im Ofen aufgehen und eine schöne Blätterung entsteht. Noch heiß werden die Gebäcke aprikotiert und glasiert.



Madleen, Laura, Lea, Hanna, Michaela und Alin beim Teiglinge abwiegen. Schließlich sollen alle Berliner gleich große sein. (KON81)



Franziska (BÄC81) bäckt die Berliner im Siedefett. Das Wenden geht sehr gut. Laura und Hanna (KON81) füllen die sehr heißen Ballen mit Konfitüre.

Alin (KON81) glasiert die Berliner. Nach so viel Süßem braucht ihre Gruppe auch etwas Herzhaftes. Das könnten die Blätterteigteilchen sein. Die kann man auch pikant gefüllt.



Es ist angerichtet. So präsentieren Franziska und Ole (BÄC81) ihre Berliner



Eine einfache Tour bei Blätterteig.



Eine doppelte Tour bei Blätterteig.



Manchmal muss der Ofen noch nachgeregelt werden. Dafür sorgt Alin.

Lea und Laura überzeugen sich davon, dass die Blätterteiggebäcke gut aufgehen. Ein gutes Zeichen, sie haben alles richtig gemacht.