

Name: \_\_\_\_\_

Datum: \_\_\_\_\_

## Hefe als Treibmittel

### Das brauchst du:

- 1 Tasse
- 1 Untertasse
- 1 Schüssel
- 1 Teelöffel
- 1 Esslöffel
- $\frac{1}{2}$  Hefewürfel
- $\frac{1}{2}$  Teelöffel Zucker
- Lauwarmes Wasser



### So geht es:

- Lies vor dem Experimentieren die Versuchsanleitung genau durch.
- Brösele die Hefe in die Tasse.
- Gib Zucker dazu und vermische beides mit dem Teelöffel.
- Füge zwei Esslöffel lauwarmes Wasser zu und verrühre alles zu einem flüssigen Brei.
- Decke die Tasse mit der Untertasse ab, stelle die Tasse in die Schüssel ins Wasserbad (40°C)
- Nun musst du die Hefemischung für 10 bis 15 Minuten stehen lassen.
- Schreibe in der Zwischenzeit deine Vermutungen auf.

### Vermutung:

---

---

---

### Beobachtung:

---

---

---

### Erklärung:

---

---

---

## **Infotext:**

### **Was macht den Teig locker?**

Damit Brote nicht hart und ganz flach werden, müssen dem Teig Treib- oder Gärmittel zugeführt werden. Fehlen sie, geht der Teig nicht auf.

Ein solches Gärmittel ist der Sauerteig. Fügt man ihn dem Teig zu, so beginnt dieser zu gären. Die sich dabei bildenden Gasbläschen lockern den Teig. Ein modernes Treibmittel ist das Backpulver, das du in jedem Supermarkt kaufen kannst. Ein anderes Treibmittel ist die Hefe. Auch sie lässt den Teig aufgehen.