

Fach:	Thema: <b>Ostern</b>		<b>LOS!</b>
Datum:	Name:	Klasse: IBA 4.3	Blatt-Nr.:



**Liebe Schülerinnen und Schüler,**

5 leider müsst ihr in diesem Jahr das Osterbrot zu Hause backen. Aber da wir den Hefeteig sehr viel geübt haben dürfte es kein Problem sein.

**Eure Aufgabe** besteht darin die Zutaten und die Zubereitungsschritte in das Rezeptformular zu übertragen.

10 Ich würde mich natürlich auch freuen wenn ihr das Brot backen würdet und mir ein Foto schickt. Das ist aber **nicht** Teil der Aufgabe.

**Zutaten:**

- 15  
20  
25
- 1 Pr. Salz
  - 500 g Mehl
  - 1 Würfel Hefe
  - 80 g Zucker
  - ¼ l Milch
  - 80 g Butter
  - 150 g Rosinen

25 Aus den oben genannten Zutaten einen Hefeteig herstellen. Bitte Schritt für Schritt in der Rezeptvorlage beschreiben.

30 Teig gehen lassen. Backblech mit Backpapier auslegen, teig nochmal durchkneten und zu einer 30 cm lange Rolle formen. Gehen lassen bis er sichtbar größer geworden ist.

Das Brot mit einem verquirlten Eigelb bestreichen.

35 Backen 200 °C ca. 30 Min.

40

Fach:  NZ	Thema: Nach  <b>Osterbrot</b>	<b>LOS!</b>	
Datum:	Name:	Klasse :	Blatt-Nr.:

Menge /Zutaten	Zubereitungsschritte	Arbeitsgeräte