

# Mathematik beim Brotbacken

## Rezept

### **Zutaten:**

800g Dinkelkorn (ersatzweise Dinkelvollkornmehl)  
500g oder 500ml Wasser  
25g oder 3 El. Öl  
15g oder 3 gestrichene Teel. Salz  
10g oder  $\frac{1}{4}$  Block frische Hefe  
5g oder 2 Würfel Zucker



### **Gerätschaften:**

Mühle  
Brotbackautomat, groß, mit zwei Knethaken  
Bechergefäß 1l  
Küchenwaage, die in 1g-Schritten wiegt  
Teelöffel  
Esstlöffel  
Zeituhr

### **Zubereitung:**

Das Korn in der Mühle mahlen.

Die Zutaten nacheinander in den Backbehälter des Backautomaten einwiegen. Programm „Vollkorn“, Brotgröße „groß“ und Backzeit „schnell“ wählen, dann starten. Eine Stunde und zehn Minuten vor Ende der Backzeit die Knethaken aus dem Brotteig entfernen.

## Übungen

Mengen abwiegen.

Flüssigkeiten abmessen.

Abschätzen, wie unterschiedlich groß die Mengen sind.

Zeit errechnen, um die Knethaken rechtzeitig zu entfernen.

Mengenvorstellung bekommen, wenn gewogene Zutaten mit dem Tee- oder Esstlöffel oder dem 1l-Bechergefäß abgemessen werden.