

Die Klasse 3a

zu Besuch bei



Privatparkplatz
Parken nur für Kunden der
BÄCKEREI
Linke



Das ist das Haus, in dem die Backstube ist.



Der Bäcker Zinke holt mit dem Auto die Zutaten, um Brot zu backen.
Der Bäcker Zinke liefert die Sachen auch mit dem Auto aus.



Aus dem Sauerteig werden Roggenbrötchen oder Roggenbrote.



Der Bäcker Zinke rührt das Mehl mit der Maschine und füllt Sauerteig hinzu.



Bäcker Zinke schüttet Wasser zum Mehl und zum Teig



Das ist eine Rührmaschine. Der Teig wird damit gerührt. Manchmal viele Stunden.



Da wird der Teig in dieser Maschine zubereitet damit er nicht alles selber kneten muss.



Wir riechen am Sauerteig.



Der Bäcker Zinke hat uns erklärt, wie das Mehl mit einen Lkw in das Silo kommt und wie das Mehl in die Kisten kommt.



Das ist das Roggenvollkornmehl.



Bäcker Zinke wiegt das Mehl ab .
Das Mehl kommt aus dem Silo.



Der Herr Zinke muss Weizenmehl haben, um Brötchen zu backen.



Das Mehl : Es gibt verschiedene Mehlsorten, zum Beispiel Vollkorn, Weizenmehl und Roggenmehl.



Der Bäcker Zinke wiegt mit der Waage die Brötchen.



Hier Wirt das Mehl Für den Teig
abgewogen.



Die Maschine teilt den Teig in ganz viele Hälften



Diese Maschine teilt die Brötchen in ganz viele Hälften.



Der Bäcker benutzt Hefe, damit der Teig aufgeht. Das hier ist Hefe.



Aus den Körner wird der Teig zum Wohlfühler gemacht.



Das ist ein Nudelholz. Damit rollt er den Teig.



Der Bäcker braucht die Maschine, um den Teig flach zu rollen.



Hier formt der Bäcker Zinke die Brötchen, damit sie in den Ofen können.



Der Bäcker Zinke knetet die Brötchen in die richtige Form



Der Bäcker holt die Brötchen aus dem Ofen raus mit dem Holzschieber .



Der Bäcker Zinke tut die Brötchen in den Ofen.



Die Brötchen sind schön braun und bestimmt lecker.



Der Bäcker hält die Brötchen 15 Minuten In den Ofen.

Und Wenn sie fertig sind sind sie Knusprig .



Das sind die Tüten, wo die Brötchen reinkommen.