

Hinweise zur Benutzung der Lernlink-Sammlung:

- ⇒ Die gesammelten Lernlinks sind **den Lernfeldern passend zugeordnet**.
- ⇒ Da der Bildungsplan im **1. Ausbildungsjahr (Grundstufe)** für die Berufe: Bäcker/in, Konditor/in und Verkäufer/in gleich ist, gelten die aufgeführten Links für diese drei Berufe.
- ⇒ Die Links für die Lernfelder der folgenden **Ausbildungsjahre (Fachstufen I und II)** beziehen sich **v.a. auf die Ausbildung der Bäcker/in**– sofern es Parallelen zu den Berufen Konditor/in oder Verkäufer/in gibt, ist dies vermerkt.
- ⇒ Themen, die im **praktischen Unterricht** behandelt werden, sind in schwarzer Schrift aufgelistet.
- ⇒ Themen, die im **theoretischen Unterricht** behandelt werden, sind in blauer Schrift aufgelistet.

Im Einzelnen nicht aufgelistet, aber durchaus für SuS nützlich zur Wissensüberprüfung sind die Apps aus der **Learningapp (Bäcker-Konditoren)**:

<https://learningapps.org/index.php?category=90&subcategory=6022&s=>

Lernen mit Rückenwind: Lernmaterial– Übersicht über digitale Fundstellen

Berufsbezogene Fächer: Ausbildung Bäcker/in, Konditor/in, Verkäufer/in (Grundstufe)

Lernfeld 1: Unterweisen einer neuen Mitarbeiterin/ eines neuen Mitarbeiters			
Nr.	Thema/ Ersteller, wenn bekannt	Link ¹ zum Lernmaterial	Hinweise/Kommentare/Inhalt
1	Arbeitsplatzgestaltung: Berufskrankheiten (G. Kuttruf, GS Schwäbisch Gmünd)	https://youtube.com/video/JOMY-kBcz8Q (Letzter Zugriff am 03.11.21)	Video (9:04) Die Rückengesundheit mit einigen Rückenübungen unterstützen.
2	Report München: Hygiene in Bäckereien (Sendung v. 22.02.12)	https://www.youtube.com/watch?v=ncz2zTpzDNO (Letzter Zugriff am 12.11.21)	ARD Fernsehen Video (7:20) Mäuse, Kot und Kakerlaken: Hygienemängel in Deutschlands Backstuben, Sensibilisierung für das Thema Hygiene.
3	heute Show: Hinter den Kulissen der Bäckerei Gruber (Sendung v. 23.02.18)	https://www.youtube.com/watch?v=HK1rS258XSI (Letzter Zugriff am 12.11.21)	ZDF Fernsehen Video (3:26) In Deutschland fehlen 1500 Lebensmittel-Kontrolleure. Hygienemängel in der Bäckerei überspitzt.

¹Die hier genannten Seiten im Internet sind beispielhaft genannt. Die Beispiele sind von der Praxis für die Praxis. Bitte beachten Sie des Weiteren die rechtlichen Hinweise am Ende dieses Dokuments.

Lernen mit Rückenwind: Lernmaterial– Übersicht über digitale Fundstellen

4	Hygieneschulung in 5 Kapiteln	https://www.youtube.com/watch?v=TR0WCPmuaUo (Letzter Zugriff am 08.11.21)	Video (16 min) <ul style="list-style-type: none"> • Warum Hygiene? • Grundlagen der Hygiene • Mikrobiologie • Produkt- und Betriebshygiene • Personalhygiene
5	Hygiene im Überblick (E. Leitenberger, GS Schwäbisch Gmünd)	https://www.youtube.com/watch?v=28n9_Zx_pgl (Letzter Zugriff am 12.11.21)	Kommentierte Präsentation als Video (9:06) Hygienebereiche, Infektionsschutzgesetz, Mikroorganismen: nützliche/ schädliche, Lebensmittelvergifter/ Lebensmittelverderber, Lebensbedingungen, Vermehrung.
6	Mathematische Grundlagen (Kai Schmidt)	https://www.lehrer-schmidt.de (Letzter Zugriff am 08.11.21)	Verschiedene Videos zu Themen wie: <ul style="list-style-type: none"> • Maßeinheiten • Bruchrechnen • Dreisatz • Prozentrechnen • Zinsrechnen • ..., kurz Schritt für Schritt an Beispielen erklärt. (→ Geeignet zur Wiederholung)

Lernen mit Rückenwind: Lernmaterial– Übersicht über digitale Fundstellen

7	Dreisatz (S. Götz, JvLS, Mannheim)	https://www.youtube.com/watch?v=LYRwdxIk_SU (Letzter Zugriff am 04.11.21)	Kommentierte Präsentation als Video (14:39) einfacher Dreisatz mit geradem und ungeradem Verhältnis Schritt für Schritt an Beispielen.
8	Mischungsrechnen (E. Leitenberger, GS Schwäbisch Gmünd)	https://www.youtube.com/watch?v=UFwxLVC3ril (Letzter Zugriff am 12.11.21)	Kommentierte Präsentation als Video (17:32) Rechnen mit dem Mischungskreuz am Beispiel von Essiglösung und bei Gebäckmischungen.

Berufsbezogene Fächer: Ausbildung Bäcker/in, Konditor/in, Verkäufer/in (Grundstufe)

Lernfeld 2: Herstellen einfacher Teige und Massen			
Nr.	Thema/ Ersteller, wenn bekannt	Link ² zum Lernmaterial	Hinweise/Kommentare/Inhalt
1	Lebensmittelinhaltsstoffe (E. Leitenberger, GS Schwäbisch Gmünd)	https://www.youtube.com/watch?v=fj41ZQc2U1I (Letzter Zugriff am 12.11.21)	Kommentierte Präsentation als Video (13:48) Lebensmittelinhaltsstoffe werden anschaulich dargelegt: Arten (Zucker, Fette, Eiweiße, Vitamine, Mineralstoffe), Aufbau, Vorkommen in Lebensmitteln, Eigenschaften, Nährwerte.
2	Nährstoffe: Was sind Kohlenhydrate, Vitamine und Fette? Biologie Duden Learnattack	https://www.youtube.com/watch?v=jj489rIBzco (Letzter Zugriff am 12.11.21)	Video (4:12) Kurze anschauliche Darstellung: Aufbau Vorkommen, Bedeutung für den Menschen von Kohlenhydraten, Proteinen, Fetten, Vitaminen und Mineralstoffen

²Die hier genannten Seiten im Internet sind beispielhaft genannt. Die Beispiele sind von der Praxis für die Praxis. Bitte beachten Sie des Weiteren die rechtlichen Hinweise am Ende dieses Dokuments.

Lernen mit Rückenwind: Lernmaterial– Übersicht über digitale Fundstellen

3	Workshop Ernährung zu Kohlenhydraten, Fetten Eiweißen, Vitaminen, Mineralstoffen (Erik David)	https://www.youtube.com/channel/UCj9h26Nc2cpFGfYq1AagOuw (Letzter Zugriff am 12.11.21)	Sammlung von Kurzvideos zu <ul style="list-style-type: none"> • Kohlenhydraten (1-6), • Fetten (1-6), • Eiweiß (1-4), • Vitaminen (1-3), • Mineralstoffen (1-3).
4	Getreide und Mahlerzeugnisse: Gerlinde Kuttruf´s Getreide Kunde (G. Kuttruf, GS Schwäbisch Gmünd)	https://youtu.be/jCpCn2EQx1w (Letzter Zugriff am 03.11.21)	Video (12:24) Bescheid wissen über backfähige und nicht backfähige Getreidesorten Warum muss Roggen versäuert werden? Warum muss in Haferbrot nur 20% Hafer enthalten sein?
5	Getreide und Mahlerzeugnisse: Tolle Typen! Vom Korn zum Mehl (G. Kuttruf, GS Schwäbisch Gmünd)	https://youtu.be/o8wGCwJRcW4 (Letzter Zugriff am 03.11.21)	Video (9:57) Getreideprodukte einfach erklärt. Die Unterschiede von Schrot, Vollkorn und Mehl kennenlernen. Was sagt die Mehltypen aus? Wofür wird welches Mehl verwendet?

Lernen mit Rückenwind: Lernmaterial– Übersicht über digitale Fundstellen

6	Hefezopf: Nicht jede Mehl-Type passt (Sendung v. 30.03.21)	https://www.ardmediathek.de/sendung/quarks/Y3JpZDovL3dkci5kZS9RdWFya3MgJiBDbw/ (Zugriff am 27.10.21) (Beim Benutzen das Leerzeichen im Link entfernen!)	ARD Mediathek Auf der Internetseite den gewünschten Titel in die Suchfunktion eingeben Video (5:50) Verwendung von Weizenmehl der Typen 405, 550, 1050 und Vollkornmehl für einen Hefezopf, Darstellung der Unterschiede beim Teig und Gebäck.
7	CHEMIE im BROT? Zusatz- und Hilfsstoffe im Brot: Backmittel (G. Kuttruf, GS Schwäbisch Gmünd)	https://youtu.be/aqzk1nYUz-A (Letzter Zugriff am 03.11.21)	Video (10:50) Welche Zusatz- und Hilfsstoffe kommen im Brot vor? Warum kommen sie zum Einsatz? Wann kann darauf verzichtet werden? Muss CHEMIE ins BROT?
8	Backmittel (G. Kuttruf, GS Schwäbisch Gmünd)	https://youtu.be/tocbirSOMQY (Letzter Zugriff am 03.11.21)	Video (10:16) „Frau Kuttruf’s Backmalzpaste“ Zusammensetzung von Backmittel.
9	Unterschied Masse oder Teig? Basics zur Teigherstellung (G. Kuttruf, GS Schwäbisch Gmünd)	https://www.youtube.com/watch?v=-1XV0CekV-U (Letzter Zugriff am 03.11.21)	Video (9:28) Fachbegriffe der Teigherstellung Schritt für Schritt erklärt: Was sollte man über die Teigherstellung wissen? Was bedeutet TT? Wie wichtig ist Teigruhe? Was macht gute Teige aus?

Lernen mit Rückenwind: Lernmaterial– Übersicht über digitale Fundstellen

10	Ein Rezept mit Prozentangaben erstellen (S. Götz, JvLS, Mannheim)	https://www.youtube.com/watch?v=Jm_1gchBK1I (Letzter Zugriff am 04.11.21)	Kommentierte Präsentation als Video (5:12) Wie erstelle ich eine Rezeptur, wenn die Zutaten nur als Prozentangaben gegeben sind?
11	Rezepturen umrechnen mit der Schlüsselzahl (S. Götz, JvLS, Mannheim)	https://www.youtube.com/watch?v=BGsavKonN_I (Letzter Zugriff am 04.11.21)	Kommentierte Präsentation als Video (10:35) Rechnen mit der Schlüsselzahl zur Umrechnung von Grundrezepturen in Arbeitsrezepturen Schritt für Schritt an Beispielen.
12	Teigausbeute mit dem Dreisatz berechnen (E. Leitenberger, GS Schwäbisch Gmünd)	https://www.youtube.com/watch?v=OmxX8p1x5mQ (Letzter Zugriff am 04.11.21)	Kommentierte Präsentation als Video (14:26) Dreisatz wiederholen, Teigausbeute Schritt für Schritt an Beispielen berechnen.

Berufsbezogene Fächer: Ausbildung Bäcker/in, Konditor/in, Verkäufer/in (Grundstufe)

Lernfeld 3: Gestalten, Werben, Beraten und Verkaufen			
Nr.	Thema/ Ersteller, wenn bekannt	Link ³ zum Lernmaterial	Hinweise/Kommentare/Inhalt
1	Warenpräsentation (G. Kuttruf, GS Schwäbisch Gmünd)	https://youtu.be/2T1kSEVaSfA (Letzter Zugriff am 03.11.21)	Video (3:11) Ware in der Verkaufstheke präsentieren Backwarenkorb dekorativ füllen mit einfachen Regeln.
2	Fachgerechtes Verpacken von Bäckereiwaren (G. Kuttruf, GS Schwäbisch Gmünd)	https://youtu.be/Kw1ObVrQkeE (Letzter Zugriff am 03.11.21)	Video (6:15) Folienverpackung. Füllartikel und Folientütchen dekorativ verpacken.
3	Fachgerechtes Verpacken von Bäckereiwaren (G. Kuttruf, GS Schwäbisch Gmünd)	https://youtu.be/xZxyjKEyuVc (Letzter Zugriff am 03.11.21)	Video (12:49) Geschenkverpackung Schritt für Schritt: Papier abmessen, einschlagen. Einfache Schleife herstellen und aufbinden.

³Die hier genannten Seiten im Internet sind beispielhaft genannt. Die Beispiele sind von der Praxis für die Praxis. Bitte beachten Sie des Weiteren die rechtlichen Hinweise am Ende dieses Dokuments.

Lernen mit Rückenwind: Lernmaterial– Übersicht über digitale Fundstellen

4	Experiment: Was essen wir?	https://www.ardmediathek.de/sendung/quarks/Y3JpZDovL3dkci5kZS9RdWFya3MgJiBDbw/ (Letzter Zugriff am 27.10.21) (Beim Benutzen das Leerzeichen im Link entfernen!)	ARD Mediathek Auf der Internetseite den gewünschten Titel in die Suchfunktion eingeben Video (7:38) Sensibilisierung für das Thema Ernährung.
5	Essensmüll in Zahlen (Sendung v. 03.03.20)	https://www.ardmediathek.de/sendung/quarks/Y3JpZDovL3dkci5kZS9RdWFya3MgJiBDbw/ (Letzter Zugriff am 27.10.21) (Beim Benutzen das Leerzeichen im Link entfernen!)	ARD Mediathek Auf der Internetseite den gewünschten Titel in die Suchfunktion eingeben Video (4:08) 82 Kilogramm Essen wirft jeder Verbraucher durchschnittlich im Jahr in den Müll. Der Film zeigt noch weitere Müllverursacher auf und wie groß das Problem wirklich ist. Eine Bilanz.

Lernen mit Rückenwind: Lernmaterial– Übersicht über digitale Fundstellen

6	Abenteuer Ernährung – Ein Tag im Leben eines Schulkindes	https://www.planet-schule.de/sf/filme-online.php?film=8458 (Letzter Zugriff am 27.10.21)	Video (29:45), mit Arbeitsblättern zu den Themen (auch als Filmsequenzen): <ul style="list-style-type: none"> • Die Bausteine der Nahrung • Der Weg der Nahrung durch den Körper • Zucker ist nicht gleich Zucker • Nahrung für die grauen Zellen • Kalorien, die Maßeinheit für die Energie Ernährung und Bewegung gehören zusammen.
7	Enzyme als Biokatalysatoren einfach erklärt - Was sind Enzyme? Enzymaktivität – Stoffwechselbiologie	https://www.youtube.com/watch?v=QsViPW2eu3k (Letzter Zugriff am 27.10.21)	Video (3:59) Grundbegriffe: Was sind Enzyme? Wie wirken Enzyme? Wie arbeiten Enzyme (substratspezifisch, Schlüssel-Schloss-Prinzip)?
8	5 Krankheiten, die durch falsche Ernährung entstehen können	https://www.youtube.com/watch?v=yl-szjeAlZ4 (Letzter Zugriff am 27.10.21)	Video (2 min) Für die ernährungsbedingten Krankheiten: Adipositas, Bluthochdruck, Typ-2-Diabetes, Fettleber und Gelenkerkrankungen werden die Ursachen und Auswirkungen auf die Gesundheit des Menschen dargelegt.

Lernen mit Rückenwind: Lernmaterial– Übersicht über digitale Fundstellen

9	Moden der Ernährung: Zu jeder Zeit ein neuer Trend? (Sendung v. 29.09.21)	https://www.ardmediathek.de/sendung/quarks/Y3JpZDovL3dkci5kZS9RdWFya3MgJiBDbw/ (Letzter Zugriff am 27.10.21) (Beim Benutzen das Leerzeichen im Link entfernen!)	ARD Mediathek Auf der Internetseite den gewünschten Titel in die Suchfunktion eingeben Video (5:50).
---	--	--	--

Berufsbezogene Fächer: Ausbildung Bäcker/in, Konditor/in, Verkäufer/in (Grundstufe)

Lernfeld 4: Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen			
Nr.	Thema/ Ersteller, wenn bekannt	Link ⁴ zum Lernmaterial	Hinweise/Kommentare/Inhalt
1	Fachsprache lernen: Herstellung von Feinen Backwaren aus Teigen (E. Leitenberger, GS Schwäbisch Gmünd)	https://www.youtube.com/watch?v=yM1mFpMO4yo (Letzter Zugriff am 12.11.21)	Kommentierte Präsentation als Video (9:25) Fachbegriffe werden in einfacher Sprache anschaulich erklärt. (→ geeignet für DAZ-Lerner).
2	Lockerungsarten: biologisch, chemisch, physikalisch (G. Kuttruf, GS Schwäbisch Gmünd)	https://youtube.com/video/Wj8gNgMmpks/ (Letzter Zugriff am 03.11.21)	Video (29:02) Alle Lockerungsarten in einem Video. Zu jeder Lockerungsart das passende Gebäck: Windbeutel mit Dampf, Quark-Schokobrötchen mit Hefe, Orangen-Biskuit mit Luft und Amerikaner mit Chemie gelockert.
3	Biologische Lockerung mit Hefe am Beispiel von Quark-Schoko-Brötchen (G. Kuttruf, GS Schwäbisch Gmünd)	https://youtube.com/video/vN0mchPxggM/ (Letzter Zugriff am 03.11.21)	Video (8:23) Herstellung eines mittelschweren Hefeteigs, aufarbeiten, die Gare bestimmen und backen.

⁴Die hier genannten Seiten im Internet sind beispielhaft genannt. Die Beispiele sind von der Praxis für die Praxis. Bitte beachten Sie des Weiteren die rechtlichen Hinweise am Ende dieses Dokuments.

Lernen mit Rückenwind: Lernmaterial– Übersicht über digitale Fundstellen

4	Chemische Lockerung mit Hirschhornsalz am Beispiel von Amerikanern (G. Kuttruf, GS Schwäbisch Gmünd)	https://youtu.be/UyQ9xK4raZA (Letzter Zugriff am 03.11.21)	Video (7:54) Von der Herstellung der Amerikanermasse bis zum Backen und glasieren.
5	Physikalische Lockerung mit Wasserdampf am Beispiel von Windbeuteln (G. Kuttruf, GS Schwäbisch Gmünd)	https://youtu.be/DpQyaP3CjPg (Letzter Zugriff am 03.11.21)	Video (7:31) Brandmasse herstellen und abrösten. Ei einrühren, Masse aufdressieren, backen.
6	Physikalische Lockerung mit Luft am Beispiel von Biskuit (G. Kuttruf, GS Schwäbisch Gmünd)	https://youtu.be/66Y868cd-Nk (Letzter Zugriff am 03.11.21)	Video (14 min) Spanischen Biskuit herstellen: Eigelb- und Eiweißmasse aufschlagen. Melieren, aufdressieren und backen.
7	Herstellung von Feinen Backwaren aus Teigen (E. Leitenberger, GS Schwäbisch Gmünd)	https://www.youtube.com/watch?v=0jHNC_HvEqU (Letzter Zugriff am 12.11.21)	Kommentierte Präsentation als Video (12:54) Überblick über Feine Backwaren aus Teigen mit Hefe (Hefefeinteig, Plunderteig) und ohne Hefe (Blätterteig, Mürbeteig, Lebkuchenteig) wird anschaulich dargelegt.

Lernen mit Rückenwind: Lernmaterial– Übersicht über digitale Fundstellen

8	Herstellen von Feinen Backwaren: Gebäcke aus Hefefeinteigen (M. Knapp, PBS Heilbronn)	https://www.youtube.com/watch?v=QFhddgKrlug (Letzter Zugriff am 12.11.21)	Kommentierte Präsentation als Video (41:47) Leitsätze und Überblick Feine Backwaren aus Teigen und Massen wird anschaulich dargelegt, Einteilung der Hefefeinteige nach dem Fettgehalt, nach der Herstellungsart, nach der Teigführung, verschiedene Gebäcke mit ihren typischen Merkmalen, Herkunftsbezeichnung: Dresdner Stollen.
9	Gebäcke aus leichten, mittelschweren und schweren Hefefeinteig (G. Kuttruf, GS Schwäbisch Gmünd)	https://youtu.be/giQQcqCyNjk (Letzter Zugriff am 03.11.21)	Video (8:29) Einführung Hefefeigarten: leichter, mittelschwerer, schwerer Hefefeinteig. Herstellungsschritte eines mittelschweren Hefefeigs mit Rosinen.
10	Flechten eines Einstrang- und Zweistrangknopfes (Kruste&Krumme Bäcker Basics)	https://www.youtube.com/watch?v=wB-5xlyQZYI (Letzter Zugriff am 12.11.21)	Video (8 min)
11	Flechten eines 2-Strang-Zopfes (Karl Heinz Häussler GmbH)	https://www.youtube.com/watch?v=hiEJjnxM3zc (Letzter Zugriff am 12.11.21)	Video (2:25)
12	Flechten eines 3-Strang-Zopfes (Karl Heinz Häussler GmbH)	https://www.youtube.com/watch?v=lsETU62Fl4c (Letzter Zugriff am 12.11.21)	Video (2:05)

Lernen mit Rückenwind: Lernmaterial– Übersicht über digitale Fundstellen

13	Flechten eines 4-Strang-Zopfes (Karl Heinz Häussler GmbH)	https://www.youtube.com/watch?v=SB0UOiiC_IA (Letzter Zugriff am 12.11.21)	Video (2:50)
14	Flechten eines 4-Strang-Zopfes - hoch und flach (Kruste&Krumme Bäcker Basics)	https://www.youtube.com/watch?v=HNqNpwFTxVY (Letzter Zugriff am 12.11.21)	Video (9:06)
15	Flechten eines 5-Strang-Zopfes, spiral (Kruste&Krumme Bäcker Basics)	https://www.youtube.com/watch?v=FK7EGyrnsLc (Letzter Zugriff am 12.11.21)	Video (5:08)
16	Gebäcke aus mittelschweren Hefefeinteig herstellen: Kirschstreuselkuchen (R. Schäfer, GSIH:TO Stuttgart)	https://www.youtube.com/watch?v=jfHQg8I5Ozs (Letzter Zugriff am 12.11.21)	Video (8:10) Hefefeinteig herstellen, in die Form einlegen, gut igeln, mit Kirsch- und Vanillefüllung füllen, mit Streuseln bestreuen, gären, backen, mit Puderzucker bestreuen - fertig.
17	Bienenstich mit leichter Vanillecreme herstellen (R. Schäfer, GSIH:TO Stuttgart)	https://www.youtube.com/watch?v=aJdN3Ca9hIA&t=424s (Letzter Zugriff am 03.11.21)	Video (16:20) Hefefeinteig herstellen, in die Form einlegen, gut „igeln“, Bienenstichmasse herstellen, auf dem Hefefeinteig verteilen, gären, backen. Leichte Vanillecreme herstellen, Bienenstich mit leichter Vanillecreme füllen, zum Verzehr vorbereiten.

Lernen mit Rückenwind: Lernmaterial– Übersicht über digitale Fundstellen

18	Siedegebäck herstellen (Teil 1) (G. Kuttruf, GS Schwäbisch Gmünd)	https://www.youtube.com/watch?v=qP-gLgKdpmY (am 12.11.21 nicht erreichbar, Anmeldung beim Youtube-Kanal von Frau Kuttruf)	Video (9:51) Faschingsküchle, Berliner und Ausgezogene herstellen, Basics zur Herstellung eines leichten, eireichen Hefefeinteigs mit Vorteig, Teigruhe, Portionieren und Formen, Teigstücke reifen lassen.
19	Siedegebäck herstellen (Teil 2) (G. Kuttruf, GS Schwäbisch Gmünd)	https://www.youtube.com/watch?v=13rPFrBjiO (Letzter Zugriff am 03.11.21)	Video (9:42) Faschingsküchle, Berliner und Ausgezogene herstellen: Gare bestimmen, in Fett ausbacken und füllen oder zuckern.
20	Gebäcke aus Plunderteig (M. Knapp, PBS Heilbronn)	https://www.youtube.com/watch?v=SAQLZGVnDI8 (Letzter Zugriff am 03.11.21)	Kommentierte Präsentation als Video (28:05) Wissenswertes zu Gebäcken aus Plunderteig wird anschaulich dargelegt: Qualitätsmerkmale, Lockerung, Füllungen, Lockerung, Plunderarten vergleichen, Regeln für das Tourieren, Rezepturen Dänischer und Deutscher Plunder, Croissant aufarbeiten, Anforderungen an Ziehmargarine und Tourierbutter, warum aprikotieren?, Glasur temperieren, warum glasieren?, wie entsteht eine abgestorbene Glasur?

Lernen mit Rückenwind: Lernmaterial– Übersicht über digitale Fundstellen

21	Plundergebäck mit der Ausrollmaschine herstellen (G. Kuttruf, GS Schwäbisch Gmünd)	https://www.youtube.com/watch?v=-WpaW2kviVk (Letzter Zugriff am 03.11.21)	Video (10:30) Arbeiten an der Ausrollmaschine Funktionen der Maschine und wichtige Arbeitsschritte bei der Plunderteigherstellung kennen lernen. Einfache und doppelte Tour unterscheiden. Einteilung für Croissant und Hörnchen im Detail.
22	Plundergebäck herstellen (G. Kuttruf, GS Schwäbisch Gmünd)	https://youtu.be/c5eeVI7g9pg (Letzter Zugriff am 03.12.21)	Video (9:24) Basics über den Arbeitsschritt Tourieren bei der Herstellung von Plunderteig.
23	Plundergebäcke mit Füllung herstellen (R. Schäfer, GSIH:TO Stuttgart)	https://www.youtube.com/watch?v=77iJR0hwEkM (Letzter Zugriff am 12.11.21)	Video (37:10) Hefefeinteig herstellen und von Hand tourieren, Füllungen (Vanillecreme, Kirschfüllung) herstellen, Plunderteiglinge in verschiedenen Formen aufarbeiten und füllen, z.T. mit Vanillestreusel bestreuen, backen, mit Fondant glasieren.

Lernen mit Rückenwind: Lernmaterial– Übersicht über digitale Fundstellen

24	Croissant mit feiner Butter herstellen (Karl Heinz Häussler GmbH)	https://www.youtube.com/watch?v=x2iLKRxVAzc (Letzter Zugriff am 12.11.21)	Video (12:39) Hefefeinteig herstellen, die Butter zum Tourieren vorbereiten, Hinweise zur Vorgehensweise beim Tourieren von Hand, Plunderteig in Dreiecke schneiden, Dreiecke zu Plunderteiglingen rollen, gären, mit Eistreiche abstreichen, backen.
25	Fondant-Herstellen von Hand (S. Götz, JvLS, Mannheim)	https://baecker-know-how.de/fachpraxis/ (Letzter Zugriff am 12.11.21)	Video (1:31) Wie wird Fondant selbst hergestellt?
26	Gebäcke aus Blätterteig (M. Knapp, PBS Heilbronn)	https://www.youtube.com/watch?v=7hpU0ebcBss (Letzter Zugriff am 12.11.21)	Kommentierte Präsentation als Video (26:01) Wissenswertes zu Gebäcken aus Blätterteig wird anschaulich dargelegt: Merkmale, Lockerung, Tourieren, Rezeptur, Aufarbeitungsformen, Backen, Blätterteigarten, Anforderungen an Ziehmargarine und Tourierbutter, Gebäckbeispiele.

Lernen mit Rückenwind: Lernmaterial– Übersicht über digitale Fundstellen

27	Gebäcke aus Mürbeteig (M. Knapp, PBS Heilbronn)	https://www.youtube.com/watch?v=dO2DDSYInHU (Letzter Zugriff am 12.11.21)	Kommentierte Präsentation als Video (18:46) Wissenswertes zu Gebäcken aus Mürbeteig wird anschaulich dargelegt: Leitsätze und Überblick Feine Backwaren aus Teigen und Massen, Überblick über Mürbeteigarten, Besonderheiten, Grundrezeptur, Geschmacksverbesserung, Herstellung, brandiger Mürbeteig, Gebäcke aus ausrollfähigem Mürbeteig, Bobbes, Käsegebäck, Gebäcke aus Spritzmürbeteig.
28	Mürbeteig herstellen (G. Kuttruf, GS Schwäbisch Gmünd)	https://www.youtube.com/watch?v=xd3ja-wFg5w (Letzter Zugriff am 26.11.21)	Video Basics über Mürbeteig: 3 Mürbeteigarten, ausrollfähiger und dressierfähiger Mürbeteig, Zusammensetzung von Streusel, Mürbeteig fachgerecht herstellen und lagern.
29	Ausrollfähiger Mürbteig (G. Kuttruf, GS Schwäbisch Gmünd)	https://www.youtube.com/watch?v=7anHhBjdnj8 (Letzter Zugriff am 26.11.21)	Video Wie wird ausgerollt? Mürbteig richtig ausrollen mit kleinen Hilfsmitteln und Tricks! Mürbteig ausstechen und richtig backen.

Lernen mit Rückenwind: Lernmaterial– Übersicht über digitale Fundstellen

30	Mürbeteig herstellen und eine Form auslegen (G. Kuttruf, GS Schwäbisch Gmünd)	https://www.youtube.com/watch?v=zROe_2a15-I (Letzter Zugriff am 03.11.21)	Video (9:15) Mürbeteig herstellen und ein Randblech damit auslegen.
----	--	--	--

Datenschutzrechtliche Hinweise

Die vorliegend genannten Webseiten wurden nicht datenschutzrechtlich geprüft. Eine datenschutzrechtliche Prüfung ist von der verantwortlichen Stelle im Sinne des Art. 4 Nr. 7 DSGVO durchzuführen. Verantwortliche Stelle im Sinne des Art. 4 Nr. 7 DSGVO ist die Stelle, die über die Zwecke und Mittel der Verarbeitung entscheidet. Ferner sind folgende rechtliche Hinweise der ZSL-Seite zum Urheberrecht, Haftung für Inhalte sowie Internetauftritte dritter Anbieter/Links zu beachten:

<https://zsl-bw.de/Lde/Startseite/service/impressum>