Ein Laugenbrezen-Rezept

M4 Arbeitsblatt

- Bring die Arbeitsschritte des Laugenbrezen-Rezepts in die richtige Reihenfolge.
- Vergleicht danach eure Ergebnisse. Wenn die Reihenfolge stimmt, klebt ihr die ausgeschnittenen Papierkärtchen in der Tabelle untereinander auf.
- Ergänzt gemeinsam die fehlenden Spalten der Tabelle.
  („Zutaten“ sind Lebensmittel; „Arbeitsmittel“ Maschinen und Geräte; ein **manueller** Arbeitsvorgang wird mit der Hand, ein **maschineller** mit Maschinen erledigt. Kreuzt richtig an.)

Schritt für Schritt zur Laugenbreze (Kärtchen)

Danach in Stücke teilen und diese zu 40 cm langen Strängen rollen.	Brezen mit Salz bestreuen, in den kalten Backofen schieben und bei 200 Grad heiß backen.
Zugedeckt für 30 Sekunden kochen lassen, danach mit Siebschöpfer herausheben und auf Backblech legen.	Aus den Strängen Brezen formen. Wasser mit Natron (Speisesoda) zum Kochen bringen. Brezen einzeln mit Oberseite nach unten ins Wasser legen.
Mehl, Germ, Zucker und Salz in einer Rührschüssel vermischen.	Lauwarmes Wasser dazu schütten und mit der Teigknetmaschine (Mixer) zu festem Teig verkneten.

INSERT-Projektnetzwerk (Hrsg.) (2024): Veränderte Produktionsbedingungen in Handwerk und Industrie Wien. https://gwb.schule.at/course/view.php?id=2237 (31.10.2026)
CC-BY-NC-SA
insert.schule.at
OeNB FINANZBILDUNG

Ein Laugenbrezen-Rezept

M4 Schritt für Schritt zur Laugenbreze (Tabelle)

Rezept in sechs Schritten (Abschnitte hier einkleben)	**Zutaten**	**Arbeitsmittel**	**Arbeitsvorgang**	
			manuell	**maschinell**
			x	
		Knetmaschine		
	Salzkörner			

INSERT-Projektnetzwerk (Hrsg.) (2024): Veränderte Produktionsbedingungen in Handwerk und Industrie Wien. https://gwb.schule.at/course/view.php?id=2237 (31.10.2026)
CC-BY-NC-SA