

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=>

Berufsbezogene Fächer: Ausbildung Bäcker/in und Verkäufer/in (Fachstufe I)

Lernfeld 5: Herstellung von Weizenbrot und Weizenkleingebäcken (Bäckerei)			
Lernfeld 2.2: Waren kundenorientiert verkaufen (Verkauf)			
Nr.	Thema/ Ersteller, wenn bekannt	Link ¹ zum Lernmaterial	Hinweise/Kommentare/Inhalt
1	Überblick über Weizenbrot und Weizenkleingebäck (E. Leitenberger, GS Schwäbisch Gmünd)	https://www.youtube.com/watch?v=9UL16weDnwo (Letzter Zugriff am 12.11.21)	Kommentierte Präsentation als Video (15:16) Wissenswertes zu Weizenbrot und Weizenkleingebäck wird anschaulich dargelegt: Leitsätze, Rezeptur, Einfluss der Zutaten auf Teig und Gebäck, Teigbereitung, Teigtemperatur, Verwendung von Vorteig oder Weizensauerteig, Gärzeitsteuerung (Gärverzögerung, Gärunterbrechung), Backen, Beispiele für Weizenkleingebäcke und Weizenbrote, Prüfmerkmale der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG), Gebäckalterung – wie kann sie verhindert werden?

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

2	<p>Fachsprache lernen: Herstellung von Weizenbrot und Weizenkleingebäck (E. Leitenberger, GS Schwäbisch Gmünd)</p>	<p>https://www.youtube.com/watch?v=ugvg_yelXOQ (Letzter Zugriff am 12.11.21)</p>	<p>Kommentierte Präsentation als Video (12:06) Fachbegriffe werden in einfacher Sprache anschaulich erklärt (→ geeignet für DAZ-Lerner).</p>
3	<p>Basics zur Teigherstellung (G. Kuttruf, GS Schwäbisch Gmünd)</p>	<p>https://www.youtube.com/watch?v=-1XV0CekV-U (Letzter Zugriff am 03.11.21)</p>	<p>Video (9:28) Fachbegriffe der Teigherstellung Schritt für Schritt erklärt (Mischen und Kneten, Teigtemperatur, Teigausbeute, Ballenruhe, Vorteig).</p>
4	<p>Weizenkleingebäcke herstellen (direkte Teigführung) (1. Teil) (G. Kuttruf, GS Schwäbisch Gmünd)</p>	<p>https://youtube.com/video/sroYZFORNek/ (Letzter Zugriff am 03.11.21)</p>	<p>Video (6:09) Teigherstellung mit direkter Führung: Zutaten abwiegen, Zugusstemperatur berechnen, Ballengare, abpressen, Stückgare geben.</p>
5	<p>Weizenkleingebäcke herstellen (direkte Teigführung) (2. Teil) (G. Kuttruf, GS Schwäbisch Gmünd)</p>	<p>https://www.youtube.com/watch?v=FBnrC7kFVlw (Letzter Zugriff am 03.11.21)</p>	<p>Video (10:33) Teiglinge aufarbeiten (rollen, drücken, formen, flechten zum Einstrangzopf) 2. Stückgare geben, Gare bestimmen. Für den Ofen vorbereiten und backen.</p>

Lernen mit Rückenwind: Lernmaterial– Übersicht über digitale Fundstellen

6	Laugenbrezeln und Laugengebäcke (G. Kuttruf, GS Schwäbisch Gmünd)	https://www.youtube.com/watch?v=YEvMGSPb414 (Verfügbar ab 09.12.21)	Video (9:42) Alles rund um die Brezel: Teig herstellen, ruhen lassen und aufarbeiten. Teiglinge aGSteifen lassen und belaugen. Backen und den richtigen Umgang mit Lauge kennen.
7	Schwäbische Laugenbrezeln herstellen (Teil 1) (G. Kuttruf, GS Schwäbisch Gmünd)	https://www.youtube.com/watch?v=8zR_M0Bo5QI (Letzter Zugriff am 03.11.21)	Video (12:03) Teig herstellen und formen.
8	Schwäbische Laugenbrezeln herstellen (Teil 2) (G. Kuttruf, GS Schwäbisch Gmünd)	https://www.youtube.com/watch?v=NlDadtjCiA (Letzter Zugriff am 03.11.21)	Video (6:41) Brezelteiglinge richtig belaugen. Fachgemäßer Umgang mit Natronlauge Brezelteiglinge ofenfertig machen und backen.
9	Brötchenteiglinge von Hand schleifen (Die Rezeptschachtel)	https://www.youtube.com/watch?v=OXs7JkgAww0 (Letzter Zugriff am 12.11.21)	Video (4:59) Mit der Hand Brötchenteiglinge rund formen und schleifen, so dass sie Spannung erhalten und beim Backen nicht breit laufen.

Lernen mit Rückenwind: Lernmaterial– Übersicht über digitale Fundstellen

10	Weißbrote herstellen (indirekte Teigführung) (J. Sattur, GSIH:TO Stuttgart)	https://www.youtube.com/watch?v=Wja-oiCvhJQ (Letzter Zugriff am 12.11.21)	Video (25:59) Weizenteig mit Vorteig und Hauptteig herstellen. Teiglinge in verschiedenen Formen (für Ährenbrot, Ringbrot, Weißbrote, Kipf) aufarbeiten, gären Ofensteuerung wird ausführlich erklärt Qualitätsmerkmale der fertigen Gebäcke werden besprochen.
11	Weißbrote herstellen (1. Teil) (indirekte Teigführung) (G. Kuttruf, GS Schwäbisch Gmünd)	https://www.youtube.com/watch?v=gh37-pizoio (Letzter Zugriff am 03.11.21)	Video (10:21) Weizenteig mit Vorteig und Hauptteig herstellen. Formel zur Berechnung der Zugustemperatur anwenden. Teigruhe einhalten, Teiglinge formen und Stückgare einhalten.
12	Weißbrote herstellen (2. Teil) (indirekte Teigführung) (G. Kuttruf, GS Schwäbisch Gmünd)	https://www.youtube.com/watch?v=r5chUVjilUk (Letzter Zugriff am 03.11.21)	Video (3:55) Weißbrotteiglinge in den Gärraum geben. Gärreife in Zahlen, Gärreife bestimmen, für den Ofen vorbereiten und backen.
13	Weizenbrote: Krustenbildung (G. Kuttruf, GS Schwäbisch Gmünd)	https://www.youtube.com/watch?v=j92OUmmGIC8 (Letzter Zugriff am 03.11.21)	Video (2:10) verschiedene Möglichkeiten der Krustenbildung.

Lernen mit Rückenwind: Lernmaterial– Übersicht über digitale Fundstellen

14	Italienisches Weizenbrot herstellen (indirekte Teigführung) (1. Teil) (G. Kuttruf, GS Schwäbisch Gmünd)	https://youtube.com/video/KNaXQD7tCa0/ (Letzter Zugriff am 03.11.21)	Video (8:12) original italienisches Landbrot mit Kochstück und langer Teigführung herstellen, Teigruhe und Aufarbeitung.
15	Italienisches Weizenbrot herstellen (indirekte Teigführung) (2. Teil) (G. Kuttruf, GS Schwäbisch Gmünd)	https://youtube.com/video/KNaXQD7tCa0/ (Letzter Zugriff am 03.11.21)	Video (7:32) Teigaufarbeitung. Andere Formen von Krustenbildung kennenlernen, Brote für den Ofen vorbereiten und backen.
16	Französische Weißbrotspezialität Fougasse herstellen (indirekte Teigführung) (G. Kuttruf, GS Schwäbisch Gmünd)	https://youtube.com/video/UpQWpcv_pU8/ (Letzter Zugriff am 03.11.21)	Video (12:40) Französische Spezialität mit Rotwein, Weizensauerteig, Grießkochstück und gerösteten Walnüssen. Zugustemperatur berechnen. Rundwirken mit beiden Händen lernen. Eine Fougasse formen und backen.
17	Weizenbrote: Baguette herstellen (indirekte Teigführung) (G. Kuttruf, GS Schwäbisch Gmünd)	https://youtube.com/video/HJqCZUYK2DQ/ (Letzter Zugriff am 03.11.21)	Video (8:18) Vorteig (Poolish) und Hauptteig herstellen.
18	Rundwirken und Langwirken von Brotteiglingen (Kruste&Krumme Bäcker Basics)	https://www.youtube.com/watch?v=hPuimLM8y-Y (Letzter Zugriff am 12.11.21)	Video (6:07) Rundwirken und Langwirken von Brotteiglingen wird vorgeführt.

Lernen mit Rückenwind: Lernmaterial– Übersicht über digitale Fundstellen

19	Berechnungen mit der Teigausbeute (E. Leitenberger, GS Schwäbisch Gmünd)	https://www.youtube.com/watch?v=vKfGuJ-HIKc (Letzter Zugriff am 12.11.21)	Kommentierte Präsentation als Video (12:55) Was ist die Teigausbeute (TA)? Berechnung der Zugusmenge, der Mehlmenge, der Teigmenge, der Teigausbeute Schritt für Schritt an Beispielen.
20	Berechnung von Temperaturen bei der Teigherstellung (E. Leitenberger, GS Schwäbisch Gmünd)	https://www.youtube.com/watch?v=pENIE4Mad0Y (Letzter Zugriff am 12.11.21)	Kommentierte Präsentation als Video (10:58) Berechnung der Teigtemperatur und der Zugustemperatur Schritt für Schritt an Beispielen.
21	Mischungsrechnen (M. Knapp, PBS Heilbronn)	https://www.youtube.com/watch?v=ySxoqua4Pzk (Letzter Zugriff am 12.11.21)	Kommentierte Präsentation als Video (18:08) Rechnen mit dem Mischungskreuz Schritt für Schritt am Beispiel einer Gebäckmischung, einer Brezellauge, einer Desinfektionslösung und einem Mischungspreis.

Lernen mit Rückenwind: Lernmaterial– Übersicht über digitale Fundstellen

22	Weißbrot mit Vorteig berechnen (E. Leitenberger, GS Schwäbisch Gmünd)	https://www.youtube.com/watch?v=EXXuzhL0Dkg (Letzter Zugriff am 12.11.21)	Kommentierte Präsentation als Video (14:31) Schritt für Schritt am Beispiel die Rezepturberechnung des Vorteigs und des Hauptteigs erklärt, Berechnung der Zugusstemperaturen vom Vorteig und vom Hauptteig.
23	Rechnen mit Verlusten (E. Leitenberger, GS Schwäbisch Gmünd)	https://www.youtube.com/watch?v=oSYovahD4vU (Letzter Zugriff am 12.11.21)	Kommentierte Präsentation als Video (15:17) Berechnung des Backverlustes an Beispielen Schritt für Schritt an Beispielen, kombinierte Berechnung, wenn Gär- und Verarbeitungsverlust sowie Backverlust zu berücksichtigen sind und, wenn auch ein Röstverlust gegeben ist.

Berufsbezogene Fächer: Ausbildung Bäcker/in und Verkäufer/in (Fachstufe I)

Lernfeld 6: Herstellen von Backwarensnacks (Bäckerei)			
Lernfeld 2.2: Speisen herstellen und Anrichten (Verkauf)			
Nr.	Thema/ Ersteller, wenn bekannt	Link ² zum Lernmaterial	Hinweise/Kommentare/Inhalt
1	Snacks (M. Knapp, PBS Heilbronn)	https://www.youtube.com/watch?v=onSYxzgvlss (letzter Zugriff am 12.11.21)	Kommentierte Präsentation als Video (20:15) Wissenswertes zu Snacks wird anschaulich dargelegt: Snackarten, Backwaren für belegte Snacks, Aufstriche, Belag, Salat, Gemüse, Herstellung belegter Snacks, Grundsätze beim Belegen, Sandwiches, Kanapees , Wraps, Beispiele für überbackene und gebackene Snacks.

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.

Berufsbezogene Fächer: Ausbildung Bäcker/in und Verkäufer/in (Fachstufe I)

Lernfeld 7: Herstellen und Verarbeiten von Sauerteig (Bäckerei)			
Lernfeld 2.2: Waren kundenorientiert verkaufen (Verkauf)			
Nr.	Thema/ Ersteller, wenn bekannt	Link ³ zum Lernmaterial	Hinweise/Kommentare/Inhalt
1	Grundlagen der Teigsäuerung (Sauerteig Teil 1) (S. Götz, JvLS, Mannheim)	https://www.youtube.com/watch?v=HctT0uAIUBY (letzter Zugriff am 04.11.21)	Kommentierte Präsentation als Video (24:04) Zusammenhang zwischen Teigsäuerung, Stärkeabbau, Krumenbildung und Enzymhemmung wird anschaulich dargelegt.
2	Modellversuch Teigsäuerung (Sauerteig Teil 2) (S. Götz, JvLS, Mannheim)	https://www.youtube.com/watch?v=WgJQr8MI3jw (letzter Zugriff am 04.11.21)	Kommentierte Präsentation als Video (8:04) Ein Modellversuch soll den Zusammenhang zwischen Teigsäuerung, Stärkeabbau, Krumenbildung und Amylasehemmung zeigen.

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

3	<p>Hefebackversuch nach Arkady Sauerteig Teil 3) (S. Götz, JvLS, Mannheim)</p>	<p>https://www.youtube.com/watch?v=7swi_NIHJs4 (letzter Zugriff am 04.11.21)</p>	<p>Kommentierte Präsentation als Video (17:22) In einem Backversuch (Hefebackversuch nach Arkady) soll der Zusammenhang der Backfähigkeit des Roggenmehls und der Teigsäuerung des Roggenmehls gezeigt werden.</p>
4	<p>Grundlagen der Teigsäuerung (Sauerteig Teil 4) (S. Götz, JvLS, Mannheim)</p>	<p>https://www.youtube.com/watch?v=aAopSG9by3U (letzter Zugriff am 04.11.21)</p>	<p>Kommentierte Präsentation als Video (28:02) Geschichte des Sauerteigs, Begriffe Sauerteig und Anstellgut, Mikroorganismen im Sauerteig, Milch- und Essigsäure bei der Sauerteigherstellung, Einflussflussfaktoren auf die Sauerteigreifung, Sauerteigfehler.</p>
5	<p>Ein- und Mehrstufensauerteige herstellen (Sauerteig Teil 5) (S. Götz, JvLS, Mannheim)</p>	<p>https://www.youtube.com/watch?v=Y6VIU26FI0k (letzter Zugriff am 04.11.21)</p>	<p>Kommentierte Präsentation als Video (30:13) Herstellung verschiedener Sauerteigarten. Angabe von Kenndaten und Aufgaben der Sauerteigstufen.</p>

Lernen mit Rückenwind: Lernmaterial– Übersicht über digitale Fundstellen

6	Basics über Sauerteig (1. Teil) (G. Kuttruf, GS Schwäbisch Gmünd)	https://youtube.com/video/Tqs6kRmEN7M/ (Letzter Zugriff am 03.11.21)	Video (6:55) Sauerteig in einfachen Worten erklärt: Was ist im Sauerteig? Warum ist er sauer? Wo wird er eingesetzt? Warum wird er eingesetzt? Alle Antworten im Schnelldurchlauf...
7	Basics über Sauerteig: Anstellgut herstellen (2. Teil) (G. Kuttruf, GS Schwäbisch Gmünd)	https://www.youtube.com/watch?v=FNFMfx99gvq (Letzter Zugriff am 03.11.21)	Video (5:55) In 5 Schritten zum eigenen Anstellgut für den Sauerteig
8	Basics über Sauerteig: Anstellgut haltbarmachen (G. Kuttruf, GS Schwäbisch Gmünd)	https://www.youtube.com/watch?v=2fTRdascilQ (Letzter Zugriff am 03.11.21)	Video (2:17) Sauerteig trocknen und richtig lagern.
9	Sauerteigberechnung einer Einstufigen Sauerteigführung (Berliner Kurzsauer) (G. Kuttruf, GS Schwäbisch Gmünd)	https://youtu.be/w66PvMfPXzQ (Letzter Zugriff am 03.11.21)	Video (9:39) Warum Sauerteig? Welche Sauerteigarten gibt es? Wie viel Roggenmehl wird versäuert? Eckdaten des Berliner Kurzsauerteigs kennen. Den Berliner Kurzsauer Schritt für Schritt für ein Mischbrot berechnen, den Teig für das Mischbrot herstellen.

Lernen mit Rückenwind: Lernmaterial– Übersicht über digitale Fundstellen

10	So gelingt der Sauerteig (Sendung mit Lutz Geißler)	https://www.youtube.com/watch?v=LFh5DfreaUM (Letzter Zugriff am 12.11.21)	MDR Fernsehen Video (15:30) Tricks und Tipps, um Sauerteig selber zu machen, damit der Teig auch wirklich gelingt.
11	Sauerteigberechnung (Teil 1) (E. Leitenberger, GS Schwäbisch Gmünd)	https://www.youtube.com/watch?v=C6IXspHmjx8 (Letzter Zugriff am 12.11.21)	Kommentierte Präsentation als Video (7:56) Berechnung des Berliner Kurzsauers und des Brotteigs Schritt für Schritt an Beispielen.
12	Sauerteigberechnung (Teil 2) (E. Leitenberger, GS Schwäbisch Gmünd)	https://www.youtube.com/watch?v=y04wLogGAcA (Letzter Zugriff am 12.11.21)	Kommentierte Präsentation als Video (14:46) Weitere Sauerteigberechnungen Schritt für Schritt an Beispielen.
13	Sauerteigberechnung (M. Knapp, PBS Heilbronn)	https://www.youtube.com/watch?v=OG8CTsEclp4 (Letzter Zugriff am 12.11.21)	Kommentierte Präsentation als Video (23:53) Sauerteigberechnungen Schritt für Schritt an Beispielen.

Lernen mit Rückenwind: Lernmaterial– Übersicht über digitale Fundstellen

14	<p>Rechnen mit Verlusten: Berechnung des Gebäckgewichts Berechnung des Teiggewichts Berechnung der Gebäckausbeute (M. Knapp, PBS Heilbronn)</p>	<p>https://www.youtube.com/watch?v=mk1d8TuuhD8 (Letzter Zugriff am 12.11.21)</p>	<p>Kommentierte Präsentation als Video (14:28) Verlustberechnung, wenn Gär-und Verarbeitungsverlust sowie Backverlust gegeben sind, Berechnung des Backverlustes, des Gär- und Verarbeitungsverlustes sowie der Gebäckausbeute mit der Formel Schritt für Schritt an Beispielen.</p>
----	---	---	--

Berufsbezogene Fächer: Ausbildung Bäcker/in und Verkäufer/in (Fachstufe I)

Lernfeld 8: Herstellen von roggenhaltigem Brot und Kleingebäck (Bäckerei)			
Lernfeld 2.2: Waren kundenorientiert verkaufen (Verkauf)			
Nr.	Thema/ Ersteller, wenn bekannt	Link⁴ zum Lernmaterial	Hinweise/Kommentare/Inhalt
1	Herstellen roggenhaltiger Teige (G. Kuttruf, GS Schwäbisch Gmünd)	https://www.youtube.com/watch?v=9duUdVI8oVs (verfügbar ab 16.12.21)	Video (12 min) Sauerteig (Berliner Kurzsauer) herstellen, Hauptteig berechnen, herstellen, aufarbeiten und auf Gare stellen. Gare bestimmen, Teiglinge für den Ofen vorbereiten und backen.
2	Krustenbrot mit einem Berliner Kurzsauer herstellen und backen (G. Kuttruf, GS Schwäbisch Gmünd)	https://www.youtube.com/watch?v=zhOWWIjWZH4 (Letzter Zugriff am 03.11.21)	Video (6:16) Mischbrotteig aufarbeiten. Mit viel Roggenmehl rundwirken und "Sollbruchstellen" einwirken. Bei trockener Backatmosphäre anbacken. Kruste abfallend ausbacken.
3	Basics rund ums Backen (G. Kuttruf, GS Schwäbisch Gmünd)	https://youtube.com/video/RIAPe3kwacM/ (Letzter Zugriff am 03.11.21)	Video (8:19) Vorgänge beim Backen in einfachen Worten erklärt: Richtig backen! Alles Wissenswertes über Backtemperatur, Backzeit usw.

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	Backprozess, Backöfen, Unterbruchbackmethode (M. Knapp, PBS Heilbronn)	https://www.youtube.com/watch?v=HRYzDumed1E (Letzter Zugriff am 12.11.21)	Kommentierte Präsentation als Video (23 min) Wissenswertes rund ums Backen wird anschaulich dargelegt: Gründe für das Backen, verschiedene Heizsysteme, verschiedene Backöfen, Vorgänge beim Backen beim Ofentrieb, bei der Krumenbildung und der Krustenbildung, Bedeutung der Schwadengabe, Unterbruchbackmethode.
5	Wie man ein echt gutes Brot backt	https://www.youtube.com/watch?v=KmMySW-6Q-o (Letzter Zugriff am 27.10.21)	SWR Handwerkskunst Video (45 min) "Gut Brot will Weile haben" sagt Bäckermeister Günther Weber. Rund 20 Stunden braucht sein Holzofenbauernbrot vom ersten Sauerteig bis zum knusprigen Laib.
6	Essgeschichten: Krosse Kruste - krasses Brot	https://www.youtube.com/watch?v=5mUwz6BdtXo (Letzter Zugriff am 27.10.21)	SWR Fernsehen Video (29:42) Zeit ist eine der wichtigsten Zutaten für Brot: In der Landbäckerei Schmidt in Dreisen braucht ein Brot etwa 20 Stunden vom Ansetzen des Teiges bis es aus dem Holzofen kommt.

Lernen mit Rückenwind: Lernmaterial– Übersicht über digitale Fundstellen

7	Die Brotpuristen: Das steckt hinter dem Trend	https://www.youtube.com/watch?v=GSYKBor_HKc (Letzter Zugriff am 27.10.21)	ProSieben Galileo Video (10:50) Das Konzept eines Quereinsteigers wird vorgestellt: veränderte Arbeitszeiten, zur Lockerung nur Sauerteig, lange Stehzeiten, keine Zusatzstoffe, Vorteig verwenden, kleine Brotauswahl, lange Ruhezeiten, veränderte Öffnungszeiten, online-Brotbestellung
8	Gesund und lecker: Worauf es beim Brot ankommt (Sendung v. 02.06.20)	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 (43:54) Aromastoffe und Nährstoffen im Brot. Wie backt man ein leckeres Brot, das gleichzeitig gesund ist? Vollkornbrot ist nicht gleich Vollkornbrot: Roggen hat andere Nährstoffe als Weizen oder Dinkel. Zum Abendbrot normales Brot oder "Eiweißbrot"? Oder gleich ein Brot ohne Gluten? Woran erkennt man gutes Brot? Was machen traditionelle Bäcker anders als Maschinen? Und wie kann man selbst backen, ohne Hefe?

Lernen mit Rückenwind: Lernmaterial– Übersicht über digitale Fundstellen

9	Tüte oder Brotkasten: Wie bewahrt man Brot am besten auf? (Sendung v. 02.06.20)	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 (4:26) Es werden verschiedene Lagermöglichkeiten (Brotkasten, Plastiktüte, beschichtete Papiertüte) von Brot untersucht und die Entstehung von Schimmel geprüft.
10	Brot (Planet Wissen)	https://www.planet-wissen.de/gesellschaft/lebensmittel/brot/index.html (Zugriff am 12.11.21) (Verfügbar bis 30.10.24)	Videos zu folgenden Themen: <ul style="list-style-type: none"> • Ist deutsches Brot wirklich etwas Besonderes? (2:29) • Wie backen traditionelle Bäcker – und wie backt die Industrie? (5:57) • Welches Getreide ist besonders gut? (3:57) • Ava Celik – Ein Leben für Brot (5:20) • Was ist Vollkorn? (2 min) • Wie Brot heute hergestellt wird (4:13) • Brotbacken mit Lutz Geißler (4:50) • Was heißt Weizensensitivität? (3:21)

Berufsbezogene Fächer: Ausbildung Bäcker/in (Fachstufe II) und Verkäufer/in (Fachstufe I)

Lernfeld 9: Herstellen von Schrotbrot, Vollkornbrot und Spezialbrot (Bäckerei)			
Lernfeld 2.2: Waren kundenorientiert verkaufen (Verkauf)			
Nr.	Thema/ Ersteller, wenn bekannt	Link ⁵ zum Lernmaterial	Hinweise/Kommentare/Inhalt
1	Unterschiede zwischen Quell- und Brühstücken (S. Götz, JvLS, Mannheim)	https://baecker-know-how.de/wp-content/uploads/2021/02/Quell_Bruehstueck.pdf (Letzter Zugriff am 12.11.21)	Präsentation Warum werden Quell- und Brühstücke beim Brotbacken eingesetzt? Versuch zur Wasseraufnahmefähigkeit, Faustregel Wasseraufnahme Praxistipps. Beispiel Müslibrötchen.
2	Roggenvollkornschrotbrot mit Dreistufensauerteig herstellen (Teil 1) (G. Kuttruf, GS Schwäbisch Gmünd)	https://youtube.com/video/aWvxiA1EDuc/ (Letzter Zugriff am 03.11.21)	Video (7:34) Roggenvollkornschrotbrot mit einem Dreistufensauerteig herstellen. 10 % Kamut zum Quellstück verarbeiten. Sauerteig mit Koriander ansetzen.

⁵Die 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	Roggenvollkornschrotbrot mit Dreistufensauerteig herstellen (Teil 2) (G. Kuttruf, GS Schwäbisch Gmünd)	https://www.youtube.com/watch?v=uQez6Yxfiso (Letzter Zugriff am 03.11.21)	Video (8:7) Roggenvollkornschrotbrot mit einem Dreistufensauerteig herstellen. 10 % Kamut zum Quellstück verarbeiten. Sauerteig mit Koriander ansetzen. Danach alle Zutaten lange mischen, Teig ruhen lassen, abwiegen und formen, auf Gare stellen und backen. Die Kerntemperatur messen.
4	Spezialgebäcke: Schrothaltige Saatenbrötchen herstellen (G. Kuttruf, GS Schwäbisch Gmünd)	https://youtube.com/video/sSfEjDIESSE/ (verfügbar ab 09.12.21)	Video Schrothaltige Saatenbrötchen mit Vorteig, Schrotquellstück und Saatenquellstück herstellen. Teig aufarbeiten, Gare bestimmen und backen.
5	Spezialbrote: 3- Korn- Saatenbrot herstellen (G. Kuttruf, GS Schwäbisch Gmünd)	https://youtu.be/MW5Llz6cdI (Letzter Zugriff am 03.11.21)	Video (11 min) Vollfake oder Vollkorn? Quellstück und Brühstück herstellen. Teig aufarbeiten, Gare bestimmen und backen.
6	Spezialbrot: Saatenbrot herstellen (G. Kuttruf, GS Schwäbisch Gmünd)	https://youtube.com/video/QygHhEFG_Vo/ (Letzter Zugriff am 03.11.21)	Video (7:54) 6 Saaten, 6 Getreide und 6 Früchte in einem Brot. Mit einem Berliner Kurzsauerteig, Vorteig und Quellstück hergestellt.

Lernen mit Rückenwind: Lernmaterial– Übersicht über digitale Fundstellen

7	Spezialbrote: glutenfreies Brot herstellen (G. Kuttruf, GS Schwäbisch Gmünd)	https://youtube.com/video/z6YzkelSXkQ/ (Letzter Zugriff am 03.11.21)	Video (10:43) Glutenfreies und hefefreies Leinsaat-Nussbrot herstellen.
8	Spezialbrote: glutenfreies Sauerteigbrot herstellen (G. Kuttruf, GS Schwäbisch Gmünd)	https://www.youtube.com/watch?v=1SLVu0La6Y4 (Letzter Zugriff am 03.11.21)	Video (10 min) Glutenfreies Sauerteigbrot mit 2 Vorstufen herstellen. Einstufensauerteig mit Buchweizenmehl und Quellstück mit Leinsaat und Flohsamen herstellen. Teigzutaten wiegen, aufarbeiten, formen und ruhen lassen. Glutenfreies Brot backen.
9	Spezialbrote: „Fitnessbrot“ (Dinkel-Linsen-Eiweiß-Brot) herstellen (G. Kuttruf, GS Schwäbisch Gmünd)	https://youtube.com/video/_l926i9Uy1g/ (Letzter Zugriff am 03.11.21)	Video (10:16) Info zur Verarbeitung vom Urgetreide Dinkel. Den Vorteig und das Quellstück vorbereiten und mit dem Hauptteig zu Dinkel-Linsen-Eiweiß-Brotteig verarbeiten.
10	Spezialbrote: Emmer-Dinkel-Kruste herstellen (G. Kuttruf, GS Schwäbisch Gmünd)	https://youtube.com/video/G8fGpr1K_Ag/ (Letzter Zugriff am 03.11.21)	Video (11:38) Aus Urgetreide Emmer einen Teig herstellen. Kochstück und Dinkelsauerteig verarbeiten. Teigausbeute TA verstehen.

Lernen mit Rückenwind: Lernmaterial– Übersicht über digitale Fundstellen

11	Spezialbrote: „Frecher Frischling“ (vollkornhaltiges Leinsaatbrot) herstellen (G. Kuttruf, GS Schwäbisch Gmünd)	https://youtube.com/video/OgWky05iTZA/ (Letzter Zugriff am 03.11.21)	Video (8:56) vollkornhaltiges Leinsaatbrot herstellen. Mit 2 Vorstufen (Quellstück und Vollkornschat) arbeiten. Brotteig mit Quark schonend kneten, ruhen lassen und aufarbeiten. Gare bestimmen und backen.
----	--	--	---

Berufsbezogene Fächer: Ausbildung Bäcker/in (Fachstufe II), Konditor/in und Verkäufer/in (Fachstufe I)

Lernfeld 10: Herstellen von Feinen Backwaren aus Massen (Bäckerei)			
Lernfeld 6: Herstellen von Feinen Backwaren aus Massen (Konditorei)			
Lernfeld 2.2: Waren kundenorientiert verkaufen (Verkauf)			
Nr.	Thema/ Ersteller, wenn bekannt	Link ⁶ zum Lernmaterial	Hinweise/Kommentare/Inhalt
1	Herstellung von Feinen Backwaren aus Massen (E. Leitenberger, GS Schwäbisch Gmünd)	https://www.youtube.com/watch?v=GJ7hZTDczF4 (Letzter Zugriff am 12.11.21)	Kommentierte Präsentation als Video (12:55) Überblick über Feine Backwaren aus Massen wird anschaulich dargelegt: Einteilung der Massen (mit Aufschlag, ohne Aufschlag), Massenarten (Schaummasse, Biskuitmasse, Wiener Sandmasse, Brandmasse, Röstmasse, Makronenmasse), Leitsätze, Herstellung, Lockerung, Gebäckbeispiele.

⁶Die 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

2	Erzeugnisse aus Massen herstellen: Massen im Überblick (G. Kuttruf, GS Schwäbisch Gmünd)	https://youtube.com/video/gxXbenzkbb0/ (Letzter Zugriff am 03.11.21)	Video (23:11) Die wichtigsten Massen im Schnelldurchlauf: Wiener Masse, Röstmasse, Hippenmasse und Makronenmasse. Herstellung, Besonderheiten und Merkmale in einem Video.
3	Erzeugnisse aus Baisermasse herstellen (G. Kuttruf, GS Schwäbisch Gmünd)	https://youtube.com/video/B0lQA52OvgY/ (Letzter Zugriff am 03.11.21)	Video (5:53) Baisermasse im 2-Kesselverfahren herstellen. Eiklar und Zucker zu Baisermasse fachgerecht aufschlagen. Puderzucker einmelieren. Baiser trocknen.
4	Erzeugnisse aus Biskuitmasse herstellen (G. Kuttruf, GS Schwäbisch Gmünd)	https://youtube.com/video/p4UlWPBelss/ (Letzter Zugriff am 03.11.21)	Video (7:17) Löffelbiskuit im Einkesselverfahren schnell und unkompliziert herstellen. Melieren, dressieren und die Zuckerkruste aufbringen.
5	Erzeugnisse aus Wiener Masse herstellen (G. Kuttruf, GS Schwäbisch Gmünd)	https://www.youtube.com/watch?v=8QMuaY8VE_s&t=2s (am 12.11.21 nicht erreichbar, Anmeldung beim Youtube-Kanal von Frau Kuttruf)	Video (7:34) Wiener Masse mit dem 2-Kessel-Verfahren herstellen. Eiklar- und Eigelbmasse aufschlagen. Richtig melieren. Masse backen.

Lernen mit Rückenwind: Lernmaterial– Übersicht über digitale Fundstellen

6	Erzeugnisse aus Hippenmasse herstellen (G. Kuttruf, GS Schwäbisch Gmünd)	https://youtube.com/video/t0oLeMugzvM/ (Letzter Zugriff am 03.11.21)	Video (4:51) Zusammensetzung und Verarbeitung Zutaten zu einer Hippenmasse verarbeiten. Masse ruhen lassen. Im Waffeleisen backen und formen.
7	Erzeugnisse aus Röstmasse herstellen (G. Kuttruf, GS Schwäbisch Gmünd)	https://youtube.com/video/d5QYCbDbliK/ (Letzter Zugriff am 03.11.21)	Video (5:17) Herstellen und Besonderheiten. Röstmasse herstellen. Zutaten zum Flug abkochen. Mandeln dazu geben und im Ofen karamellisieren.
8	Erzeugnisse aus Makronenmasse herstellen (G. Kuttruf, GS Schwäbisch Gmünd)	https://youtube.com/video/Bp2WMxxs2iE/ (Letzter Zugriff am 03.11.21)	Video (10:26) Französische Maccarons herstellen. Eiklar aufschlagen, Mandeln einmelieren und aufdressieren. Maccarons backen und füllen.
9	Mamorkuchen herstellen (R. Schäfer, GSIH:TO Stuttgart)	https://www.youtube.com/watch?v=0J2-kKvPU4Y (Letzter Zugriff am 12.11.21)	Video (9:50) Herstellung der hellen Rührmasse als Ein-Kesselmasse, dunkle Rührmasse mit Kakao herstellen Helle und dunkle Rührmasse in die Form füllen, die Massen marmorieren, backen, aus der Form holen, fertigstellen.

Berufsbezogene Fächer: Ausbildung Bäcker/in und Verkäufer/in (Fachstufe II) sowie Konditor/in (Fachstufe I)

Lernfeld 11: Herstellen von Torten und Desserts (Bäckerei)			
Lernfeld 8: Herstellen von Torten und Desserts (Konditorei)			
Lernfeld 3.2: Waren fachlich fundiert verkaufen (Verkauf)			
Nr.	Thema/ Ersteller, wenn bekannt	Link ⁷ zum Lernmaterial	Hinweise/Kommentare/Inhalt
1	Torten und Desserts (E. Leitenberger, GS Schwäbisch Gmünd)	https://www.youtube.com/watch?v=rJANSSyb-CU (Letzter Zugriff am 12.11.21)	Kommentierte Präsentation als Video (13:23) Überblick über Torten und Desserts wird anschaulich dargelegt: Unterschiede von Sahnetorten, Sahnecremetorten und Cremetorten, Leitsätze, Unterschiede zwischen den 3 Buttercremearten, Umgang mit Gelatine als Bindemittel, Sahnecreme mit einem Fond herstellen, Beispiele für typische Torten.

⁷Die 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

2	Cremes (M. Knapp, PBS Heilbronn)	https://www.youtube.com/watch?v=T-hm9awNA6w (Letzter Zugriff am 12.11.21)	Kommentierte Präsentation als Video (25:45) Wissenswertes zu Cremes wird anschaulich dargelegt: Herstellung von Vanillecreme, Vorgänge bei der Verkleisterung von Stärke und der Retrogradation, was ist Kaltcremepulver-Vorteile, Nachteile? Unterschied zwischen Fettcreme und Buttercreme, Buttercremearten unterscheiden.
3	Wie aus Stärke Pudding wird (Fast Forward Science 2015)	https://www.youtube.com/watch?v=rt7QXY-aoa4 (Letzter Zugriff am 12.11.21)	Video (3:33) Bedeutung der Stärkekörner (Amylose und Amylopektin) bei der Verkleisterung von Stärke am Beispiel der Herstellung eines Puddings.
4	Buttercreme herstellen und zur Biskuitroulade weiterverarbeiten (G. Kuttruf, GS Schwäbisch Gmünd)	https://youtube.com/video/JzCcZKlo080/ (Letzter Zugriff am 03.11.21)	Video (8:28) Fruchtige Buttercreme herstellen, richtig locker aufschlagen, dünn ausstreichen. Roulade aufrollen.

Lernen mit Rückenwind: Lernmaterial– Übersicht über digitale Fundstellen

5	Biskuit Roulade mit französischer Buttercreme herstellen (R. Schäfer, GSIH:TO Stuttgart)	https://www.youtube.com/watch?v=fEmD-Kh84R8 (Letzter Zugriff am 12.11.21)	Video (14:50) Biskuitmasse im Ein-Kesselverfahren herstellen, dabei die Masse warm-kalt schlagen Französische Buttercreme mit Kuvertüre herstellen Dunkle Buttercreme auf dem Biskuit verstreichen, einrollen, fertigstellen, ausgarnieren.
6	Käsesahnecreme herstellen (Bindemittel Gelatine) (G. Kuttruf, GS Schwäbisch Gmünd)	https://youtube.com/video/2rRbP5K17co/ (Letzter Zugriff am 03.11.21)	Video (9:51) Einen Fond aus Zucker, Milch und Eigelb kochen. Gelatine einrühren und abkühlen. Sahne aufschlagen und melieren.
7	Sahnecreme-Torte herstellen (Bindemittel Agar-Agar) (G. Kuttruf, GS Schwäbisch Gmünd)	https://www.youtube.com/watch?v=UrMEK9C7H4w (Letzter Zugriff am 03.11.21)	Video (10:7) Eine glutenfreie Tiramisu-Mascarpone-Sahne-Creme-Torte herstellen. Agartine (Agar-Agar) als Bindemittel richtig verarbeiten. Einen Fond kochen und Sahne fachgerecht aufschlagen. Einen Mürbeteigboden herstellen. Die Torte "einsetzen".
8	Käsekuchen herstellen (G. Kuttruf, GS Schwäbisch Gmünd)	https://www.youtube.com/watch?v=dNotCQOjT4I (Letzter Zugriff am 11.11.21)	Video (7:33) einen klassischen Käsekuchen, der mit einer Eiweißmasse gelockert ist, herstellen. Den Käsekuchen richtig backen.

Lernen mit Rückenwind: Lernmaterial– Übersicht über digitale Fundstellen

9	Schokoladendekore herstellen (R. Schäfer, GSIH:TO Stuttgart)	https://www.youtube.com/watch?v=ZDF4CW5tI8c (Letzter Zugriff am 11.11.21)	Video (4:26) Herstellen verschiedener Schokodekore, die zum Garnieren von Torten und Desserts geeignet sind
10	Die Physik vom Schokolade-Schmelzen (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 (2 min 16) Kakaofett ist "polymorph", das heißt es kann in verschiedene Erscheinungsformen wechseln und deshalb schmierig und matt, statt knackig und glänzend werden. Das beeinflusst die Qualität von Schokolade.
11	Kaffeegetränke herstellen (G. Kuttruf, GS Schwäbisch Gmünd)	https://youtube.com/video/TrW-0sMP0dw/ (Letzter Zugriff am 03.11.21)	Video (2:30) Arbeiten mit einer Siebträgermaschine, Kaffeespezialitäten herstellen.
12	Kalkulation (vorwärts) mit dem Kalkulationsschema (M. Knapp, PBS Heilbronn)	https://www.youtube.com/watch?v=OqnyRxF-OKk (Letzter Zugriff am 12.11.21)	Kommentierte Präsentation als Video (34:30) Schritt für Schritt an Beispielen: Kalkulation des Ladenverkaufspreises und des Café-Preises, Berechnung des Rechnungsbetrages mit Rabatt und Skonto.

Lernen mit Rückenwind: Lernmaterial– Übersicht über digitale Fundstellen

13	Rechnungserstellung mit Rabatt und Skonto (E. Leitenberger, GS Schwäbisch Gmünd)	https://www.youtube.com/watch?v=lqSfZTg6xHU (Letzter Zugriff am 12.11.21)	Kommentierte Präsentation als Video (9:27) Was ist Rabatt? Was ist Skonto? Rechnungserstellung Schritt für Schritt an Beispielen.
14	Kalkulation (rückwärts) mit dem Kalkulationsschema (M. Knapp, PBS Heilbronn)	https://www.youtube.com/watch?v=E9k8Quu0McU (Letzter Zugriff am 12.11.21)	Kommentierte Präsentation als Video (20:43) Schritt für Schritt: Berechnung von Materialkosten, Risiko & Gewinn und Café-Aufschlag durch Rückkalkulation, Berechnung des Rabatts, ausgehend vom Rechnungsbetrag.

Berufsbezogene Fächer: Ausbildung Bäcker/in und Verkäufer/in (Fachstufe II)

Lernfeld 12: Herstellen von kleinen Gerichten			
Lernfeld 3.3: Gerichte herstellen und anrichten (Verkauf)			
Lernfeld 3.4: Gerichte präsentieren und servieren (Verkauf)			
Nr.	Thema/ Ersteller, wenn bekannt	Link ⁸ zum Lernmaterial	Hinweise/Kommentare/Inhalt
1	Herstellen von kleinen Gerichten (M. Knapp, PBS Heilbronn)	https://www.youtube.com/watch?v=BD0LoYjeAZU (Letzter Zugriff am 12.11.21)	Kommentierte Präsentation als Video (11:12 min) Überblick über kleine Gerichte wird anschaulich dargelegt: Zusammensetzung verschiedener Frühstücksarten, Suppenarten, Gratins und Aufläufe, Teigspeisen, Salate, Eierspeisen.
2	Hackfleisch Burger herstellen (G. Kuttruf, GS Schwäbisch Gmünd)	https://youtube.com/video/9CG_oCScI7E/ (Letzter Zugriff am 03.11.21)	Video (7:30) Hackfleisch-Paddy aus Rindfleisch selbst herstellen und braten.
3	Vegane Burger herstellen (G. Kuttruf, GS Schwäbisch Gmünd)	https://youtube.com/video/OW0fEHcFWO4/ (Letzter Zugriff am 03.11.21)	Video (6:44) Gemüse Paddys herstellen. Schritt für Schritt erklärt

⁸Die 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	Burger – Sauce herstellen (G. Kuttruf, GS Schwäbisch Gmünd)	https://youtube.com/video/AWEa4LSceLc/ (Letzter Zugriff am 03.11.21)	Video (2:1) Passende Sauce einfach hergestellt.
5	Tisch fachgerecht eindecken lernen	https://www.youtube.com/watch?v=f5W1Jp4EfBg (Letzter Zugriff am 03.11.21)	Video (3:57) Wie deckt man einen Tisch, setzt Teller, Besteck und Gläser richtig ein? Was sind ein einfaches und ein erweitertes Grundgedeck, was wiederum sind ein Menügedeck oder ein Kaffeegedeck?

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>