

Arbeitsaufgabe:

Verkoste, genieße und notiere die für dich zutreffenden Begriffe in der entsprechenden Spalte!

| | Probe Nr. 1 | Probe Nr. 2 | Probe Nr. 3 | Probe Nr. 4 |
|---|-------------|-------------|-------------|-------------|
| Aussehen | | | | |
| Kruste glatt, rissig, glänzend, matt | | | | |
| Krustenstärke dünn, ausgeprägt, knusprig, weich, glänzend, matt | | | | |
| Krumenfarbe von weiß bis dunkelbraun | | | | |
| Poren klein, groß, dicht, locker, regelmäßig, unregelmäßig | | | | |
| Konsistenz fest, weich | | | | |
| Geruch | | | | |
| frisch, alt, nach Hefe, säuerlich, würzig, malzig, neutral, geröstet | | | | |
| Geschmack | | | | |
| Geschmack alt, frisch, süß, salzig, sauer, bitter, nussig, fruchtig, malzig | | | | |
| Nachgeschmack ja/nein intensiv? | | | | |
| Haptik | | | | |
| Konsistenz/Textur weich, fest, hart, teigig, elastisch, glatt, rau | | | | |

Diskussion:

Was ist ausschlaggebend für den unterschiedlichen Geschmack?

Arbeitsaufgabe:

Ordne nach Lösung der obigen Aufgabe folgende Gebäck- bzw. Brotsorten der richtigen Spalte zu!

| | <i>Schwarzbrot</i> | <i>Weißbrot</i> | <i>Roggenmischbrot</i> | <i>Weizenmischbrot</i> |
|---------------|---------------------------|------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| Baguette | | | | |
| Vinschgerl | | | | |
| Kornspitz | | | | |
| Semmel | | | | |
| Salzstangerl | | | | |
| Sauerteigbrot | | | | |
| Bosniaken | | | | |
| Halbweißes | | | | |