



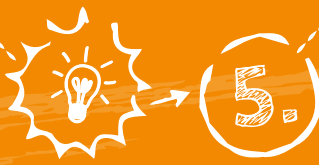
WIE WIRD DAS LECKERE BROT BEI GLOBUS GEBACKEN ?!



UNSER BROT

In unseren Globus-Meisterbäckereien machen unsere Bäcker jeden Tag frisches Brot. Auf dieser Karte erfährst du, wie sie das machen und wann die Bäcker anfangen müssen, damit du jeden Tag in der Globus-Meisterbäckerei dein Brot kaufen kannst.

WISSENSKARTE FÜR WELTENTDECKER



GLOBUS-MARKT



VIDEOS, LÖSUNGEN UND WEITERE INFOS UNTER WWW.GLOBUS.DE/ENTDECKERWELT



Dienstag: 8 Uhr

Der Bäcker macht den ersten Teil vom Brotteig. Diesen besonderen Teig nennt man Sauerteig. Er besteht aus Mehl, Wasser und Bakterien. Die Bakterien haben schwierige Namen: Milchsäurebakterien und Essigsäurebakterien. Alles vermischt ergibt den Sauerteig.



Dienstag: 8.15 Uhr

Sobald der Sauerteig fertig ist, kommt er in die Sauerteiganlage. Das ist ein großes, rundes Gefäß aus Edelstahl. Darin bleibt der Sauerteig 20 Stunden ruhig liegen.

Mittwoch: 4.15 Uhr

Am nächsten Morgen vermischt der Bäcker den Sauerteig mit Mehl, Wasser, Salz und Hefe. Er knetet alles kräftig mit den Händen durch. Dann formt er den Teig entweder rund oder lang. Anschließend bringt er den geformten Teig in eine Art Sauna, den Gärraum. Dort bleibt der Teig eine Stunde lang bei 29°C liegen.



Mittwoch: 5.30 Uhr

Jetzt muss das Brot nur noch eine Stunde im Ofen gebacken werden. Dann kühlt es eine weitere Stunde aus und wird hinterher verpackt. Pünktlich um 8 Uhr morgens liegt das Brot im Globus-Markt.

