

# BROTBOX

„made by „der Katz“ aus dem Team „gestiefelte Katz“

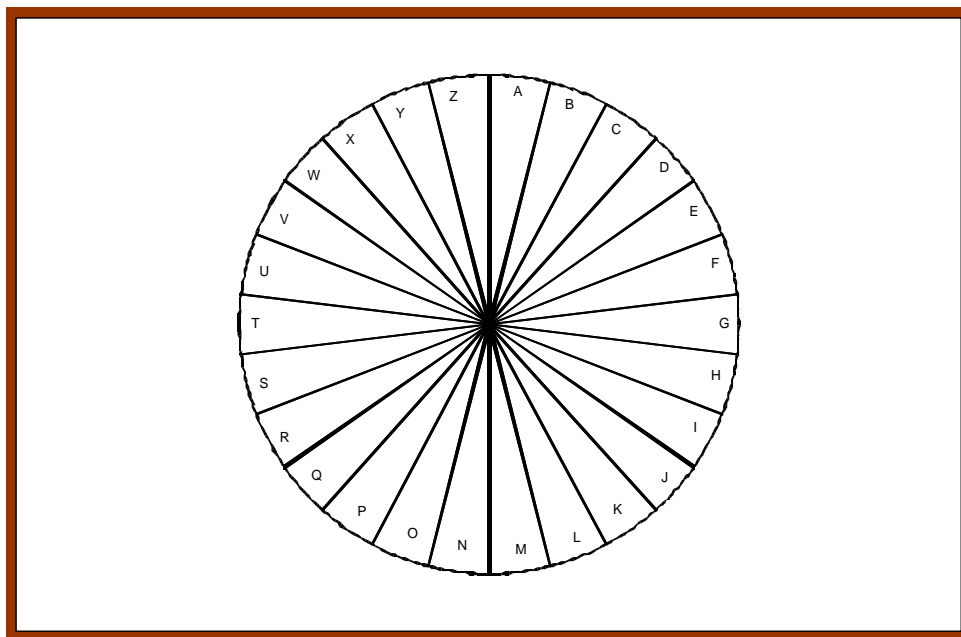
Wir essen es täglich in unterschiedlichen Variationen und mit den verschiedensten Belägen. Schon lange handelt es sich hierbei um ein Grundnahrungsmittel; das Brot. Zudem leben wir in dem Land, mit den meisten Brotsorten. Doch wer hat es erfunden, welche Brotsorten gibt es und wie kann ich mein Brot selbst backen? Dies alles ist Inhalt dieser kleinen Rätselrunde. Am Ende wartet wieder ein Stempel. Wer will kann ja die Rezepte ausprobieren ;)

Viel Spaß beim Entdecken

die Katz

## Teil 1: Das Fragespiel

Beantworte die folgenden Fragen und nutze den Tresor um den Namen der Homepage zu entschlüsseln. Wie man einen Tresor bedient weißt du sicherlich. Hinter den Antworten steht die Richtung und wie viele Schritte du gehen musst.



Wann begann der Mensch mit dem systematischen Anbau von Getreide?

vor 30 000 Jahren = Starte bei B

vor 20 000 Jahren = Starte bei V

vor 10 000 Jahren = Starte bei K



Welche beiden Entdeckungen haben das Brotbacken entschieden verändert?

- |                     |  |
|---------------------|--|
| Mühlen und Steine   | = gehe 7 Schritte gegen den Uhrzeigersinn  |
| Hefe und Backöfen   | = gehe 3 Schritte mit dem Uhrzeigersinn    |
| Mühlen und Backöfen | = gehe 10 Schritte gegen den Uhrzeigersinn |

Wer baute die ersten großen Mühlen?

- |              |   |
|--------------|---|
| die Ägypter  | = gehe 3 Schritte gegen den Uhrzeigersinn |
| die Römer    | = gehe 9 Schritte gegen den Uhrzeigersinn |
| die Griechen | = gehe 3 Schritte mit dem Uhrzeigersinn   |

Was macht Brot in höheren Dosen feucht und schimmelfähig?

- |               |   |
|---------------|---|
| Erbsenmehl    | = gehe 5 Schritte mit dem Uhrzeigersinn   |
| Eicheln       | = gehe 4 Schritte gegen den Uhrzeigersinn |
| Kartoffelmehl | = gehe 13 Schritte mit dem Uhrzeigersinn  |

Als Kleingebäck bezeichnet man Backwaren, welche die Anforderungen von Brot erfüllen und:

- |                         |   |
|-------------------------|---|
| weniger als 250g wiegen | = gehe 8 Schritte mit dem Uhrzeigersinn   |
| weniger als 150g wiegen | = gehe 7 Schritte mit dem Uhrzeigersinn   |
| weniger als 100g wiegen | = gehe 6 Schritte gegen den Uhrzeigersinn |

Wer prägte den Ausdruck „Brot und Spiele“?

- |                       |   |
|-----------------------|---|
| Marie Antoinette      | = gehe 7 Schritte gegen den Uhrzeigersinn |
| Juvenal               | = gehe 5 Schritte mit dem Uhrzeigersinn   |
| Jean-Jacques Rousseau | = gehe 6 Schritte gegen den Uhrzeigersinn |



Bei welchem jüdischen Fest hat das Bot eine „besondere Bedeutung“?

Pessach = gehe 7 Schritte mit dem Uhrzeigersinn

Rosch ha – Schana = gehe 12 Schritte mit dem Uhrzeigersinn

Brit Mila = gehe 10 Schritte gegen den Uhrzeigersinn

**Homepage** : [www.\\_\\_\\_\\_\\_.de.tl](http://www._____.de.tl)

## Teil 2: Buchstabensalat

Im Buchstabensalat sind 7 Brotsorten versteckt. Finde sie und trage sie in das Kreuzgitter ein.

Die farbigen Buchstaben in der Richtigen Reihenfolge ergeben den Benutzernamen.

[illegible]

B	A	G	A	T	T	F	L	A	D	E	P	B	O	T
V	W	E	I	Z	E	L	B	R	O	D	U	M	I	S
O	E	C	I	A	B	A	T	T	A	R	M	O	T	G
L	I	I	D	I	N	D	I	N	K	E	P	L	O	D
K	S	E	L	S	S	E	A	S	M	I	E	S	R	S
T	O	A	S	G	H	N	T	A	O	S	R	T	B	T
B	R	B	W	E	I	B	Z	E	T	B	N	T	E	O
B	T	A	D	I	N	R	K	E	O	L	I	O	K	A
O	B	T	O	A	S	O	T	B	A	G	C	T	C	S
B	O	R	D	B	A	T	T	E	S	B	K	B	Ä	C
R	O	B	G	G	E	N	W	E	T	I	E	Z	N	I
O	R	O	T	D	I	N	K	E	B	R	L	O	K	T
E	T	T	E	U	G	A	B	U	G	E	T	T	E	N
B	O	R	T	T	O	R	N	B	R	D	F	R	T	H
A	B	D	V	O	L	L	K	O	R	N	B	R	O	T

**Benutzername:**

--	--	--	--	--	--	--

### **Teil 3: Das Rezeptquiz**

Du findest hier Rezepte verschiedener Brotsorten. Welches Brot wird hier gebacken? Notiere den entsprechenden Buchstaben. Setze die gesuchten Buchstaben anschließend in der richtigen Reihenfolge zusammen und du erhält das Kennwort.



1.

Dieses Brot wird nur aus den absolut notwendigen Zutaten Mehl, Wasser, Salz und Hefe gebacken und ist daher als einfach zu bezeichnen. Aber genau diese Einfachheit erfordert ein hohes Maß an Wissen und Können, um ein gutes Resultat zu erhalten. Da keine dominierenden Geschmackszutaten verwendet werden, muss sich der Geschmack aus den Grundzutaten entwickeln. Wenn man weiß wie, funktioniert das hervorragend.

#### **Zutaten**

▪ 670 g Weizenmehl (Type 405)	▪ 1,5 TL Salz
▪ 1 TL Zucker	▪ 400 ml Wasser
▪ 25 g Frischhefe	

Brotsorte=

2. Buchstabe =

2.

Selbsthergestellt ist es ungleich leckerer und gesünder als abgepackt gekauftes. Das hier vorgestellte eignet sich aufgrund der vielen geschmacksintensiven Zutaten nicht nur als Unterlage für Frühstück oder Abendbrot, sondern, mit einem leichten Dip kombiniert, auch für Zwischendurch.

#### **Zutaten**

▪ 100 ml Haferflocken	▪ 100 ml Leinsamen
▪ 100 ml Kürbiskerne	▪ 350 ml Weizenmehl (Vollkorn, Type 1050
▪ 100 ml Sesam	▪ oder gemischt)
▪ 100 ml Sonnenblumenkerne	▪ 250 ml Wasser
▪ 1 TL Salz	▪ 100 ml Rapsöl

Brotsorte=

4. Buchstabe =

3.

Dieses Brot wird im „Siegerland“ Reibekuchen genannt. Es ist ein Brot mit harter Kruste, das hauptsächlich aus Kartoffeln besteht. Im Siegerland weit verbreitet und auch in lokalen Bäckereien zu erwerben, scheint es schon im Sauerland kaum noch bekannt zu sein. Reibekuchen (im Sinne von Kartoffelpuffern) werden im Siegerland meist Reibeplätzchen genannt.



**Zutaten:**

▪ 500 g Mehl (Type 405)	▪ etwas Milch
▪ 500 g geschälte Kartoffeln	▪ 1 gestrichener Teelöffel Salz
▪ 1 Päckchen Hefe	▪ 1 Prise Zucker (optional)

Brotsorte=

2. Buchstabe =

4.

Dies ist ein gesäuertes Brot auf Joghurtbasis aus **IND**.

**Zutaten**

▪ 500 g Weizenmehl (Type 405)	▪ 2-3
▪ 1/2 Hefewürfel (ca. 21 g)	EL Erdnussöl oder Sonnenblumenöl
▪ 140-160 g Vollmilchjoghurt	▪ etwa 150 ml lauwarmes Wasser
▪ 1-2 EL Vollmilch	▪ 2 TL Zucker
▪ 1 Ei	▪ 1/2 - 1 TL Meersalz

Brotsorte=

1. Buchstabe =

5.

Dieses Brot ist vor allem im Norden **MEX** weit verbreitet und wird dort als Beilage zu vielen Gerichten gereicht. Im Gegensatz zu den meist handtellergroßen Verwandten, die im Süden des Landes üblich sind, wird diese Variante meist tellergroß hergestellt.

**Zutaten**

▪ 450 g Weizenmehl (Type 405)	▪ 180 ml frisches Wasser
▪ 1 Prise Salz	▪ optional: 1 TL Backpulver
▪ 1 EL Schmalz oder Speiseöl	

Brotsorte=

2. Buchstabe =



6.

Diese kleine runde Fladenbrote werden aus Roggenmehl und Kartoffeln hergestellt. In **N** werden sie traditionell zum Frühstück gegessen. Da der Teig über Nacht stehen muss, kann er am Vorabend zubereitet werden und muss in der Früh nur noch gebacken werden.

#### Zutaten

▪ 25 ml kaltes Wasser	▪ 1 gehäuften TL Salz
▪ 250 g Kartoffeln	▪ etwas Weizenmehl (zum Ausrollen)
▪ 300 g Roggenmehl	▪ Fett (zum Einfetten des Backblechs)

Brotsorte=

4. Buchstabe =

7.

Hierbei handelt es sich um eine westfälisches Roggenvollkornbrot, das traditionell nach einem besonderen Backverfahren hergestellt wird.

#### Zutaten

▪ 1 TL Salz	▪ 250g Roggenschrot
▪ 200 g Sonnenblumenkerne	▪ 500g Weizenschrot
▪ 500g Weizenmehl	▪ 1 Karton Rübengraut
▪ 1l Buttermilch	▪ 100g Sesam, oder Leinsamen
▪ 2Pkg. Hefe	

Brotsorte=

1. Buchstabe =

**Kennwort:**

					'	
--	--	--	--	--	---	--

