

1 Nennen Sie je 2 süße und 2 salzige Blätterteigverarbeitungen.

/ 2

2 Beschreiben Sie Stichwortartig die Herstellung von deutschem Blätterteig.

/ 6

3 Erklären Sie wie beim Blätterteig 144 Schichten entstehen.

/ 3

4 Nennen Sie die Unterschiede von Deutschem, Holländischem und Französischem Blätterteig?

/ 3

5 Was versteht man unter einer „Halben Tour“?

/ 3

6 Wodurch erhält der Teig seine Lockerung im Backprozess?

/ 3

Notenspiegel

Note	1	2	3	4	5	6
Punkte	18	16	12	8	4	0

Punkte: / 20

Note

Unterschrift

Arbeitslehre