

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

Unterschrift

Note

Arbeitslehre