

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