



Wie kommt die Lauge auf die Brötchen?

In Kleingruppen stellen die Schülerinnen und Schüler den Teig her. Der Teigrohling wird in die Lauge getaucht und am Ende kann jedes Kind ein fertiges Laugenbrötchen mitnehmen. In der Zeit, in der die Brötchen gebacken werden, wird experimentiert. Dabei untersuchen die Kinder, wieso man zum Backen Hefe oder Backpulver benötigt und wie man Laugen von Säuren unterscheiden kann.

Zum Backen bitte ein Küchenhandtuch mitbringen.

Für Schülerinnen und Schüler der Klassen 2-4

Dauer: 2 Stunden

Gruppengröße: maximal 30 Personen

Preis: 70,00 Euro