**Gærforsøg(\*)**

**Formål: At undersøge gærsvampens vækstbetingelser.**

**Det gøres ved at bage 5 forskellige brød, hvor gæren i bageprocessen behandles forskelligt:**

Brød 1: Gæren kommes i kogende vand

Brød 2: Gæren kommes i isvand

Brød 3: Gæren kommes i lunkent vand (Denne dej laves uden sukker)

Brød 4: Gæren kommes i lunkent vand (Denne dej laves med meget sukker)

Brød 5: Gæren kommes i lunkent vand (Denne dej laves med lidt sukker)

**Hypotese:**

Opstil en hypotese for hvordan I tror udfaldet af forsøget vil blive. Hvilket brød vil hæve bedst? Lav en hypotese for alle 5 brød (se hele opskriften i bilag 1).

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Brød | Hypotese | Resultat | Billede |
| Brød 1 |  |  |  |
| Brød 2 |  |  |  |
| Brød 3 |  |  |  |
| Brød 4 |  |  |  |
| Brød 5 |  |  |  |

**Baggrundsviden:**

**Materialer:**

* Køkken med ovn og diverse bageartikler
* Hvedemel, sukker, salt, olie, vand og gær (se mængder i opskrifterne)

**Fremgangsmåde:**

* Holdet inddeles i 5 grupper. Hver gruppe bager et brød efter opskrifterne i bilag.
* Se fremgangsmåde under hver enkelt opskrift.

**Sikkerhed:**

**Resultater og fejlkilder:**

**Diskussion og konklusion:**

**Sundhedsfaglig perspektivering:**

**Bilag 1: Opskrifter**

**Brød 1**

25 g gær

3,5 dl kogende vand

½tsk salt

½ spsk. olie

Ca. 500 g hvedemel

Opløs gæren i vandet. Tilsæt salt. Tilsæt melet lidt efter lidt, indtil dejen har en konsistens, så den slipper hænderne.

Lad brødet hæve i 45 min. Form dejen til et brød (ikke boller, flutes osv.). Bag brødet ved 200 grader ca. 15-20 min.

**Brød 2**

25 g gær

3,5 dl iskoldt vand (isterninger)

½tsk salt

½ spsk. olie

Ca. 500 g hvedemel

Opløs gæren i vandet. Tilsæt salt. Tilsæt melet lidt efter lidt, indtil dejen har en konsistens, så den slipper hænderne.

Lad brødet hæve i 45 min. Form dejen til et brød (ikke boller, flutes osv.). Bag brødet ved 200 grader ca. 15-20 min.

**Brød 3**

25 g gær

3,5 dl. lunkent vand

½tsk salt

½ spsk. Olie

Ca. 500 g hvedemel

Opløs gæren i vandet. Tilsæt salt. Tilsæt melet lidt efter lidt, indtil dejen har en konsistens, så den slipper hænderne.

Lad brødet hæve i 45 min. Form dejen til et brød (ikke boller, flutes osv.). Bag brødet ved 200 grader ca. 15-20 min.

**Brød 4**

25 g gær

3,5 dl. lunkent vand

½tsk salt

½ spsk. Olie

1½ dl. sukker

Ca. 500 g hvedemel

Opløs gæren i vandet. Tilsæt salt. Tilsæt melet lidt efter lidt, indtil dejen har en konsistens, så den slipper hænderne.

Lad brødet hæve i 45 min. Form dejen til et brød (ikke boller, flutes osv.). Bag brødet ved 200 grader ca. 15-20 min.

**Brød 5**

25 g gær

3,5 dl. lunkent vand

½tsk salt

½ spsk. Olie

1 spsk. sukker

Ca. 500 g hvedemel

Opløs gæren i vandet. Tilsæt salt. Tilsæt melet lidt efter lidt, indtil dejen har en konsistens, så den slipper hænderne.

Lad brødet hæve i 45 min. Form dejen til et brød (ikke boller, flutes osv.). Bag brødet ved 200 grader ca. 15-20 min.