**Pizza**

Wie funktioniert ein Hefe teig

Warum geht Hefeteig auf?

Ein Hefeteig geht aufgrund eines natürlichen Prozesses, die Gärung genannt wird. Hefe ist ein Pilz, der in der Lage ist, Kohlenhydrate zu fermentieren, um Energie zu gewinnen. Bei der Gärung produziert die Hefe CO2 als Nebenprodukt. Das CO2 bildet kleine Bläschen im Teig und sorgt dafür, dass er aufgeht und an Volumen zunimmt. Dieser Prozess wird als Gärung bezeichnet. Wenn Hefe mit einem Teig gemischt wird, ernährt sie sich von den im Teig enthaltenen Kohlenhydraten, insbesondere vom Zucker. Dabei wandelt die Hefe den Zucker in Kohlendioxid und Alkohol um. Das Kohlendioxidgas bildet kleine Bläschen im Teig und sorgt dafür, dass er aufgeht und an Volumen zunimmt. Dieser Prozess wird als Gärung bezeichnet.

Einkaufen

Wir haben uns erstmal alle zusammengesetzt und die verschiedenen Teams auszumachen. Nachdem die Teams bestimmt waren, haben alle sich verschiedene Rezepte herausgesucht. Zu den Rezepten haben wir eine Zutatenliste erstellt. Wir hatten aber nur 8 Euro pro Team (2 Personen). Nach dem wir den alles geplant haben sind wir am Nachmittag einkaufen gegangen. Wir haben alles gefunden, was wir wollten, und hatten noch ein Euro übriggehabt.

Backen

Am nächsten Tag hat Melanie hat einen Gourmetkoch eingeladen, der uns hilft, die Pizza zu machen. Wir haben dann alle angefangen den Hefeteig vorzubereiten. Nachdem der Hefe von allen aufgegangen sind, haben wir den ausgerollt und belegt. Dann sind wir in die Lehrküche und haben den Ofen vorgeheizt. Von dem Gourmetkoch haben wir dann gelernt, dass man die Pizza nicht in die Mitte vom Offen macht, sondern eins darunter. Wo die Pizza fertig war, haben wir in der Pause die Pizza von jedem probiert und alles aufgegessen.