

## ZUTATEN ABWIEGEN

Wenn du Rezepturen abwiegst für Prüfungen oder allgemein zum Backen, empfehle ich dir einen kleinen Tipp, und zwar: Wiege alle Zutaten so ab, damit sie in der Schüssel sichtbar sind.

So habe ich hier alles abgewogen, bereits für meinen Brötchenteig. Wir haben als Basis hier unten drin immer das Mehl, das ist die meiste Zutat, die wir verwenden und dann kommen alle anderen Zutaten oben drauf, so dass du am Rezept abhaken kannst, was alles drin ist und sicher gehen kannst, dass du nichts vergessen hast.

MIT FREUNDLICHER UNTERSTÜTZUNG DER FÖRDERER  
DER NACHWUCHSKAMPAGNE DES DEUTSCHEN BÄCKERHANDWERKS