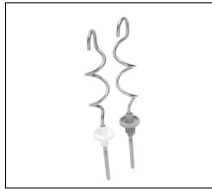


Knethaken

ENGLISCH
kneading hook

SACHGRUPPE
Ernährung
(backen, Teigherstellung)



■ **DEFINITION** Knethaken sind Zubehörteile, die in die →Küchenmaschine oder in das →Handrührgerät eingesetzt werden.

Sie bestehen aus spiralförmig gebogenen Metallstäben mit einem speziell geformten Ende. Knethaken werden zum →Kneten schwerer Teige

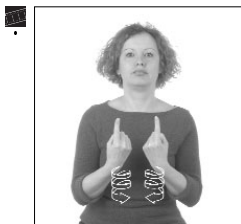
(→Teig) wie →Hefeteig und →Kneteteig verwendet. Dabei wird keine Luft eingearbeitet (siehe →Rührteig).



748.1
PROD.KNETHAKEN20

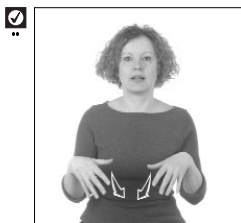


748.1: Zwei Knethaken drehen sich.



749.1
PROD.KNETHAKEN10

749: Mundgestik.
749.1: Zeigefinger zeichnen zwei spiralförmige Knethaken.



750.1
KNETEN 1B



750.2
DREHEN22

■ **DEFINITION** Ein Kneteteig, auch Mürbe- oder Hacketeig genannt, ist ein fettreicher (→Fette), mürber →Teig. Er kann sowohl süß (zum Beispiel für Kleingebäck, siehe →backen, →Kuchen) wie auch salzig (→Salz; zum Bei-

spiel für Quiche Lorraine) hergestellt werden.

Es gibt zwei Methoden der Teigherstellung:

● Alle →Zutaten werden auf ein →Allzweckbrett gegeben, mit einer →Teigkarte

Händen zu einem Teig geknetet (→kneten).

● Alle Zutaten werden in eine →Rührschüssel gegeben und dann mit den →Knethaken der →Küchenmaschine oder dem →Handrührgerät zu einem Teig geknetet.

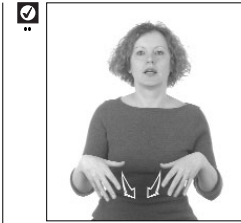
Kneteteig

AUCH
Mürbeteig; Hacketeig

ENGLISCH
dough; paste

SACHGRUPPE
Ernährung
(backen, Teig)

Kneteteig



751.1
KNETEN 1B



751.2
HAUFEN2



Knoblauch

ENGLISCH
garlic

SACHGRUPPE
Ernährung
(pflanzliche Lebensmittel, Gemüse)



■ **DEFINITION** Knoblauch gehört zu den Lauchgewächsen (siehe →Zwiebelgemüse) und wächst in den gemäßig-

ten Klimazonen. Die Knoblauchknolle ist aus mehreren Knoblauchzehen zusammengesetzt. Jede einzelne Zehe ist mit einer trockenen, weißen bis rötlichen Schale umschlossen.

Knoblauch wird als →Gewürz verwendet. Er ist in Knollenform, als Pulver oder als →Öl erhältlich.



752.1
KNOBLAUCH1