

Lærervejledning til "Hvor høj kan en muffin blive"

Mængderne er tilpasset udstyret, forstået på den måde, at mængden af dej bliver i 100 mL bægerglas under bagning.

Den maksimale mængde bagepulver er faktisk den oprindelige fra opskriften. Ved større mængde flød dejen over. Dét kan man selvfølgelig prøve at undgå ved at ændre mængderne eller bruge større bægerglas.

Hvis man vil øge det innovative kan man give eleverne valgmulighed mht. mængde af bagepulver.

Man kan også som variation ændre dejens sammensætning.

Fx udskifte mælk med banan med tanke på at lave en mere energitæt muffin, dog med mere carbohydrat og mindre protein.

Sukker kan udskiftes med sødemiddel. Hvilken effekt får det?

Man kan også prøve at udskifte det animalske fedtstof med vegetabilsk, hvilken effekt får det?

Til B-niveau kan man vha LoggerPro analysere billeder/film og vurdere hævnningen med tanke på reaktionshastighed.

Kan man opstille en model for forholdet mellem mængden af bagepulver og hastighed af hævning under bagning?

Indkøbsliste (til 8 grupper):

10 æg

2 kg sukker

2 pakker smør eller en flaske flydende margarine

1 pakke fint salt

1 kg hvedemel

1 bøtte bagepulver

1 L mælk