Ackerbohnen-Spitz

Foto: Brenneis

Kleingebäck mit höherem Eiweißgehalt

Herstellungszeit für 89 Stück ca. 70 Min.; Materialeinsatz ca. 0,22 Euro/Stück

Zutaten 89 Stück

Dinkel-Sauerteig	
2,500 kg	Dinkelmehl Type 630
2,500 kg	Wasser
0,250 kg	Anstellgut
Quellstück	
2,000 kg	Ackerbohnenmehl
2,800 kg	Wasser
Teig	
5,000 kg	Dinkel-Sauerteig (ohne Anstellgut)
4,800 kg	Quellstück
5,500 kg	Dinkelmehl Type 630
0,220 kg	Meersalz
0,200 kg	Bioland Dinkelkraft
0,150 kg	Hefe
0,100 kg	Olivenöl
2,000 kg	Wasser
Bestreuung	
1,000 kg	Ackerbohnenschrot

Tipps zu Herstellung und Verkauf von Ackerbohnen-Spitz

Herstellung

Dinkel-Sauerteig:
Mischen: 2 Minuten
Teigtemperatur (TT): 26 bis 28 °C
Teigruhe (TR): 10 bis 15 Stunden
Anstellgut (AG): 10 Prozent
Quellstück:
Mischen: 1 Minute
Teigtemperatur (TT): 50 bis 60 °C
Teigruhe (TR): bei 5 °C über Nacht
Teig:
Kneten (spiral): 8 + 2 Minuten
Salz erst zum Schluss unterkneten
Teigtemperatur (TT): 23 °C
Teigruhe (TR): 60 Minuten, Teig nach 30 Minuten einmal aufziehen (zusammenlegen)
Aufarbeitung:
Teigeinlage (TE): 200 g
1. Teigstücke abwiegen, etwas langrollen und 15 bis 20 Minuten Zwischengare geben.
2. Danach die Teigstücke auf die endgültige Länge und an den Enden etwas spitzer rollen.
3. Teiglinge auf feuchtem Tuch rollen und in Bohnenschrot wälzen.
4. Mit Schluss nach unten in Tücher einziehen und auf Gare stellen.
Stückgare:
Gärtemperatur: 20 bis 24 °C
Rel. Luftfeuchte: 50 bis 60 Prozent
Gärzeit: 45 Minuten, anschließend etwa 10 bis 15 Minuten bei 5 °C stabilisieren
Backvorbereitung:
Bei voller Gare auf Abziehapparate setzen. Mit einem scharfen Messer der Länge nach einschneiden.
Backen:
Ofen vor dem Einschieben leicht vordampfen, Zug 2 Minuten vor Backzeitende ziehen.
Anbacktemperatur: 250 °C
Ausbacktemperatur: 220 °C
Backzeit: 20 Minuten

Der Bäcker

Siegfried Brenneis ist Bäcker- und Konditormeister. Der „Urkorn-Revolutionär" entwickelt gerne Rezepte und hat die Fachbücher „Urgetreide" und „Gesundheitsbewusst backen" im Matthaes Verlag veröffentlicht.

Herstellungstipps

Quellstück:
Das Quellstück bringt ein intensives Aroma in den Teig. Die Frischhaltung der Brötchen wir durch das Ackerbohnenmehl verlängert.
Sauerteig:
Durch die Zugabe von Dinkelsauerteig bekommt das Gebäck eine angenehm abgerundete Säurenote.
Langzeitführung:
Die Brötchen eignen sich sehr gut für eine Langzeitführung über Nacht bei 5 °C. Dann die Hefe auf 0,5 Prozent verringern.
Backen:
Die Brötchen können auch im Stikkenofen gebacken werden.
Teigtechnologie:
Ackerbohnenmehl enthält den natürlichen Emulgator Lecithin, der die Backfähigkeit von Mehlen verbessert. Die Teigstabilität wird verbessert und bei einer Zugabe von 2 bis 5 Prozent hat es eine krumenaufhellende Wirkung (machen Bäcker in Frankreich bei ihren Baguettes).

Verkaufshinweis

Der Eiweißgehalt von Ackerbohnenmehl ist höher als bei Getreide. Es ist auch eine wertvolle Quelle, wenn es um pflanzliche Kohlenhydraten, Ballaststoffe, Mineralstoffe und Vitamine geht. Frei von Allergenen ist es eine regionale Alternative gegenüber der Verwendung von Soja.
Die Urgetreideart Dinkel in Kombination mit Ackerbohnenmehl, macht die Ackerbohnen-Brötchen ernährungsphysiologisch besonders wertvoll und kann auch für besondere Ernährungstrends empfohlen werden (vegan, vegetarisch).

Kalkulation

Rohstoffe	Rezeptgewicht / kg	€ / kg	Kosten in €	Meine Zahlen	
Dinkelsauerteig					
Dinkelmehl (Type 630)	2,500	0,90	2,25		
Anstellgut	0,250	1,48	0,37		
Wasser	2,500				
Quellstück					
Ackerbohnenmehl	2,000	2,80	5,60		
Trinkwaser	2,800				
Teig					
Dinkelmehl (Type 630)	5,500	0,90	4,95		
Meersalz	0,220	0,32	0,07		
Bioland Dinkelkraft	0,200	3,80	0,76		
Hefe	0,150	1,48	0,22		
Olivenöl	0,100	21,50	2,15		
Trinkwasser	2,000				
Saatenmischung					
Ackerbohnenschrot	1,000	2,80	2,80		
Rohstoffaufwand			**19,17**		
Zeitbedarf für 89 Brote 70 Minuten – Minutenkostensatz 1,00 €					
Produktionskosten = 70 Min. x 1,00 €					
Produktionsstückkosten		100 %	70,00		
Kommissionierung		6 %	4,20		
Auslieferung		14 %	9,20		
Verwaltung und Gewinn		20 %	14,00		
Bäckereiabgabepreis		100 %	98,00		
Verkauf		75 %	73,50		
Rohstoffaufwand			19,17		
Nettoaufwand I		100 %	190,67		
Retouren		10 %	19,07		
Nettoaufwand II		100 %	209,74		
Umsatzsteuer		7 %	14,68		
Kalkulierter Ladenpreis für 89 Brote			**224,42**		
Ladenverkaufspreis für 1 Brot			**2,52**		

Rezeptdatenbank:
Über 400 Profi-Rezepte in den Bereichen Brot, Kleingebäck und Feine Backwaren finden Sie auf **www.abzonline.de/rezepte**