

# Bauernbrot



## Roggenmischbrot (70/30) mit Aromastück

Herstellungszeit für  
20 Stück ca. 20 Min.;  
Materialeinsatz  
ca. 0,31 Euro/Stück

### Zutaten 20 Brote

#### Roggensauerteig

2,500 kg	Roggenmehl Type 1150
0,250 kg	Anstellgut
2,000 kg	Wasser

#### Aromastück

0,200 kg	Roggenmehl Type 1150
0,001 kg	Malzmehl, aktiv
0,200 kg	Wasser

#### Teig

3,000 kg	Weizenmehl Type 1050
4,300 kg	Roggenmehl Type 1150
4,500 kg	Roggensauerteig (ohne Anstellgut)
0,401 kg	Aromastück
0,200 kg	Salz
0,200 kg	Hefe
6,600 kg	Wasser

# Tipps zu Herstellung und Verkauf von Bauernbrot

**Brot des Jahres  
2019**

Ein Rezept der



www.akademie-weinheim.de

## Herstellung

### Roggensauerteig:

Kneten (spiral): 3 Min. langsam  
Teigtemperatur (TT): 28 °C, fallend auf 23 °C

Teigruhe (TR): 16 Stunden

Teigausbeute (TA): 180

Anstellgut (AG): 10 %, vom Vollsauer wieder abnehmen

### Aromastück:

Kneten (spiral): 30 Min. langsam

Teigtemperatur (TT): 60 °C

### Teig:

Kneten (spiral): 5 + 1 Minuten

Teigtemperatur (TT): 27 °C

Teigruhe (TR): 15 Minuten

### Aufarbeitung:

Teigeinlage (TE): 900 g

Die Teigstücke rundwirken und mit Schluss nach unten in mit Roggenmehl bestäubte Körbe legen.

### Gare:

Gärzeit: 45 bis 50 Minuten

### Backen:

Mit normaler Schwadengabe einschieben, Zug geschlossen halten. Zug nach 30 Minuten öffnen und bis zum Ausbacken offen halten.

Anbacktemperatur: 250 °C

Ausbacktemperatur: 200 °C

Backzeit: 60 Minuten

## Herstellungstipps

### Aromastück:

Vor der Verarbeitung abkühlen lassen.

Die aktuell sehr trockenbackenden Mehle haben eine sehr schwache Enzymaktivität. Beim Aromastück wird zum Roggenmehl aktives Malzmehl hinzugegeben. Durch die hohe Temperatur arbeiten die Enzyme optimal und bauen die Stärke ab. In Verbindung mit dem Sauerteig wird so ein fein aromatisches Brot mit guter Frischhaltung erzielt.

## Fakten

### Gebäckgruppe:

Brot

### Zutaten:

Roggenmehl, Wasser, Sauerteig (Roggenmehl, Wasser), Weizenmehl, Salz, Hefe, Malzmehl

### Zutaten mit

#### ausgewiesenen Allergenen:

Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen)

### Geschmack:

aromatisch, fein säuerlich

### Haltbarkeit:

2 bis 5 Tage

## Kalkulation

Rohstoffe	Rezeptgewicht / kg	€/ kg	Kosten in €	Meine Zahlen	
<b>Sauerteig</b>					
Anstellgut	0,250	6,99	1,75	_____	_____
Roggenmehl Type 1150	2,500	0,40	1,00	_____	_____
Wasser	2,000			_____	_____
<b>Teig</b>					
Roggenmehl Type 1150	4,500	0,40	1,80	_____	_____
Weizenmehl Type 1050	3,000	0,41	1,23	_____	_____
Hefe	0,200	1,35	0,27	_____	_____
Meersalz	0,200	0,35	0,07	_____	_____
Malzmehl	0,001	3,58	0,01	_____	_____
Wasser	6,800			_____	_____
<b>Rohstoffaufwand</b>			<b>6,13</b>	_____	_____

Zeitbedarf für 20 Brote 20 Minuten – Minutenkostensatz 1,00 €

Produktionskosten = 20 Min. x 1,00 €

Produktionsstückkosten	100 %	20,00	_____	_____
Kommissionierung	6 %	1,20	_____	_____
Auslieferung	14 %	2,80	_____	_____
Verwaltung und Gewinn	20 %	4,00	_____	_____

### Bäckereiabgabepreis

Verkauf	100 %	28,00	_____	_____
Rohstoffaufwand	75 %	21,00	_____	_____
		6,13	_____	_____

### Nettoaufwand I

Retouren	100 %	55,13	_____	_____
	10 %	5,51	_____	_____

### Nettoaufwand II

Umsatzsteuer	100 %	60,64	_____	_____
	7 %	4,24	_____	_____

Kalkulierter Ladenpreis für 20 Brote

		<b>64,89</b>	_____	_____
--	--	--------------	-------	-------

Ladenverkaufspreis für 1 Brot

		<b>3,24</b>	_____	_____
--	--	-------------	-------	-------

