

Bündner Brötli

Weizenkleingebäck in attraktiver Optik

Herstellungszeit für
360 Stück ca. 60 Min.;
Materialeinsatz
ca. 0,02 Euro/Stück



Foto: Richemont

Zutaten 360 Stück

10,000 kg	Weizenmehl, Type 405
6,120 kg	Wasser
0,245 kg	Hefe
0,185 kg	Flüssigmalz
0,250 kg	Levit-Trockensauer
0,240 kg	Salz

Bestreung

0,400 kg	Roggenschrot, fein
----------	--------------------

Tipps zu Herstellung und Verkauf von Bündner Brötli

Herstellung

Teig:

Flüssigmalz in Wasser auflösen.

Kneten (spiral): 10 bis 12 Minuten mischen, dann 6 bis 8 Minuten plastisch auskneten.

Salz erst zum Ende der Mischzeit zugeben.

Teigtemperatur (TT): 25 °C

Teigruhe Deckel: 30 Minuten

Teigruhe Rundstücke: 90 bis 120 Minuten



Aufarbeitung:

1. Für die späteren Deckel nach 30 Minuten 4800g Teig abwiegen, auf 1,7 mm ausrollen und die Teigplatten tiefkühlen.

2. (Bild A) Tücher mit Roggenschrot bestreuen. Aus den gekühlten Teigplatten 360 Plättchen (5 cm Ø) ausstechen und gleichmäßig auf die bestreuten Tücher legen.

3. Aus dem restlichen Teig Brüche zu 1000g abwiegen.

4. (Bild B) Brüche abpressen und rundwirken lassen. Rundlinge auf die Teigplatten legen und gut andrücken.

5. Teiglinge mit Plastiktüchern abdecken und gut reifen lassen.

Vorbereitung zum Backen:

1. Teiglinge vorsichtig wenden und mit den Platten nach oben auf Einschießapparate absetzen.

2. (Bild C) Die Deckel mit flach geführter Schere drei Mal einschneiden.

Backen:

Ofen vordampfen. Zug nach halber Backzeit öffnen und Brötchen knusprig ausbacken.

Backtemperatur: 220 °C

Backzeit: 15 Minuten

Herstellungstipps

Trockensauer:

An Stelle des Levit-Trockensauers kann fermentierter Teig verarbeitet werden.

Fermentierter Teig (Grundrezept)

1,000 kg Weizenmehl, Type 812

0,660 kg Wasser

0,010 kg Hefe

0,020 kg Salz

Beim Grundrezept rechnet man auf die Mehlmenge 1 % Hefe und 2 % Salz bei TA 166. Der Teig kann bis zu 48 Std. bei 5 °C im Kühlraum gelagert werden.

Fakten

Verkehrsbezeichnung:

Weizenkleingebäck

Zutaten:

Weizenmehl, Wasser, Salz, Hefe, Malz, Sauerteig getrocknet

Zutaten mit

ausgewiesenen Allergenen:

Weizenmehl

Geschmack:

mild, vollaromatisch

Haltbarkeit:

1 Tag

Kalkulation

Rohstoffe	Rezeptgewicht / kg	€/ kg	Kosten in €	Meine Zahlen	
Teig					
Weizenmehl Type 405	10,000	0,35	3,50	_____	_____
Wasser	6,120			_____	_____
Hefe	0,245	1,49	0,37	_____	_____
Flüssigmalz	0,185	2,52	0,47	_____	_____
Levit-Trockensauer	0,250	3,06	0,77	_____	_____
Salz	0,240	0,21	0,05	_____	_____

Besteuerung

Roggenschrot, fein	0,400	0,43	0,17	_____	_____
--------------------	-------	------	------	-------	-------

Rohstoffaufwand			5,32	_____	_____
------------------------	--	--	-------------	-------	-------

Zeitbedarf für 360 Stück 60 Minuten – Minutenkostensatz 1,00 €

Produktionskosten = 60 Min. x 1,00 €

Produktionsstückkosten	100 %	60,00	_____	_____
Kommissionierung	6 %	3,60	_____	_____
Auslieferung	14 %	8,40	_____	_____
Verwaltung und Gewinn	20 %	12,00	_____	_____

Bäckereiabgabepreis

Verkauf	100 %	84,00	_____	_____
Rohstoffaufwand	75 %	63,00	_____	_____
		5,32	_____	_____

Nettoaufwand I

Retouren	100 %	152,32	_____	_____
	10 %	15,23	_____	_____

Nettoaufwand II

Umsatzsteuer	100 %	167,55	_____	_____
	7 %	11,73	_____	_____

Kalkulierter Ladenpreis für 360 Stück		179,28	_____	_____
--	--	---------------	-------	-------

Ladenverkaufspreis für 1 Stück		0,50	_____	_____
---------------------------------------	--	-------------	-------	-------

Ein Rezept der Fachschule

Richemont

www.richemont.cc