

# Dinkel-Roggenbrot

Vollkornbrot mit Saaten- und Karottenanteilen

Herstellungszeit für  
30 Stück ca. 30 Min.;  
Materialeinsatz  
ca. 0,60 Euro/Stück

## Zutaten 30 Stück

### Brühstück

0,500 kg Sonnenblumenkerne  
0,500 kg Kürbiskerne  
1,000 kg Wasser

### Roggensauerteig

0,240 kg Anstellgut  
2,400 kg Roggenvollkornschrot,  
fein  
2,400 kg Wasser

### Teig

2,000 kg Brühstück  
4,800 kg Roggensauerteig  
16,000 kg Dinkelvollkornmehl  
1,600 kg Roggenvollkornmehl  
0,500 kg Karotten, gerieben  
0,360 kg Salz  
0,360 kg Hefe

### Bestreuung

0,450 kg Saatenmischung



Foto: Stumpf

# Tipps zu Herstellung und Verkauf von Dinkel-Roggenbrot

## Herstellung

### Brühstück:

Zutaten mit kochendem Wasser übergießen.

Stehzeit (TR): 3 bis 4 Stunden

### Roggensauerteig:

Teigtemperatur (TT): 28 °C

Stehzeit (TR): 15 bis 18 Stunden

Teigausbeute (TA): 200

Anstellgut nach der Stehzeit wieder abnehmen.

### Teig:

Kneten (spiral): 8 Minuten langsam, nach 6 Minuten Brühstück und geriebene Karotten untermischen.

Teigtemperatur (TT): 26 °C

Teigruhe (TR): 30 Minuten

### Aufarbeitung:

Teigeinlage (TE): 1,180 kg

1. Den Teig abwiegen und leicht lang formen.

2. In einer Mischung aus Sonnenblumenkernen und Dinkelflocken wälzen und in Formenverbände absetzen.

### Gare und Backvorbereitung:

Gärzeit: 45 Minuten bei 30 °C

Bei knapper Gare vor dem Einschneiden schneiden.

### Backen:

Mit Schwaden einschließen.

Anbacktemperatur: 250 °C

Ausbacktemperatur: 180 °C

Backzeit: 55 Minuten

## Herstellungstipps

### Frischhaltung:

Dinkelvollkornbrot kann schnell altbacken werden. Die Zugabe von Roggensauerteig verhindert das. Außerdem wird dadurch das Aroma verbessert. Frisch geriebene Karotten bringen ebenfalls Feuchte und Aroma in das Brot.

## Verkaufshinweis

Saftiges Brot mit dem Trendgetreide Dinkel. Passend sowohl zu süßen als auch pikanten Auflagen. Das Brot lässt sich auch gut toasten.

## Fakten

### Gebäckgruppe:

Vollkornbrot

### Verarbeitete Zutaten:

Dinkelvollkornmehl, Roggensauerteig, Roggenvollkornmehl, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Karotten, Salz, Hefe, Wasser

### Zutaten mit

### ausgewiesenen Allergenen:

Dinkel, Roggen

### Geschmack:

mild-säuerlich

### Haltbarkeit:

3 bis 4 Tage

## Der Bäcker



### Hans Stumpf

Unser Autor ist Bäckermeister und Betriebswirt des Handwerks. Durch seine breit gefächerte Aufgaben-

stellung im und für das Bäckereihandwerk hat er sich ein umfangreiches Wissen angeeignet.

## Kalkulation

Rohstoffe	Rezeptgewicht / kg	€/ kg	Kosten in €	Meine Zahlen	
<b>Brühstück</b>					
Sonnenblumenkerne	0,500	0,83	0,42	_____	_____
Kürbiskerne	0,500	2,77	1,39	_____	_____
Wasser	1,000			_____	_____
<b>Roggensauerteig</b>					
Anstellgut	0,240	0,96	0,23	_____	_____
Roggenvollkornschrot fein	2,400	0,34	0,82	_____	_____
Wasser	2,400			_____	_____
<b>Teig</b>					
Roggenvollkornmehl	1,600	0,34	0,54	_____	_____
Dinkelvollkornmehl	16,000	0,75	12,00	_____	_____
Wasser	10,800			_____	_____
Karotten, gerieben	0,500	0,95	0,48	_____	_____
Hefe	0,360	1,40	0,50	_____	_____
Salz	0,360	0,19	0,07	_____	_____
<b>Bestreuung</b>					
Saatenmischung	0,450	0,83	0,37	_____	_____
<b>Rohstoffaufwand</b>			16,81	_____	_____

### Zeitbedarf für 30 Brote 30 Minuten – Minutenkostensatz 1,00€

#### Produktionskosten = 30 Min. x 1,00€

Produktionsstückkosten	100 %	30,00	_____	_____
Kommissionierung	6 %	1,80	_____	_____
Auslieferung	14 %	4,20	_____	_____
Verwaltung und Gewinn	20 %	6,00	_____	_____

<b>Bäckereiabgabepreis</b>		100 %	42,00	_____	_____
Verkauf		75 %	31,50	_____	_____
Rohstoffaufwand			16,81	_____	_____

<b>Nettoaufwand I</b>		100 %	90,31	_____	_____
Retouren		10 %	9,03	_____	_____

<b>Nettoaufwand II</b>		100 %	99,34	_____	_____
Umsatzsteuer		7 %	6,95	_____	_____

<b>Kalkulierter Ladenpreis für 30 Brote</b>			106,30	_____	_____
<b>Ladenverkaufspreis für 1 Brot</b>			3,54	_____	_____