

Herbstbrot



Foto: Akademie Weinheim

Weizenmischbrot mit Sauerkraut

Herstellungszeit für
19 Stück ca. 22 Min.;
Materialeinsatz
ca. 0,44 Euro/Stück

Zutaten 19 Stück

| | |
|----------|----------------------|
| Teig | |
| 7,000 kg | Weizenmehl Type 550 |
| 3,000 kg | Roggenmehl Type 1150 |
| 0,200 kg | Hefe |
| 0,150 kg | Salz |
| 1,500 kg | Sauerkraut |
| 6,000 kg | Wasser |

Tipps zu Herstellung und Verkauf von Herbstbrot

Herstellung

Teig:

Kneten (spiral): 4 + 4 Minuten

Teigtemperatur (TT): 25 °C

Teigruhe (TR): 30 Minuten

Aufarbeitung:

Teigeinlage (TE): 900 g/Stück

1. Nach dem Abwiegen Teig mit Roggenmehl aufarbeiten.

2. Teigstücke rundwirken und mit Schluss nach unten in Körbe mit Tuch legen.

Gare:

Stückgare: 60 Minuten

Reife: 3/4 Gare

Backvorbereitung:

Teiglinge vor dem Einschieben aus den Körben auf Einschießapparate stürzen und 5 Minuten liegen lassen.

Backen:

Ohne Schwaden bei geschlossenem Zug einschieben.

Backtemperatur: 240 °C

Backzeit: 50 Minuten

Herstellungstipps

Säure:

Für dieses Brot wird kein Sauerteig benötigt, da im Sauerkraut genügend Milchsäurebakterien vorhanden sind, um ein säuerliches Aroma zu erhalten. Das Brot bekommt nach dem Backen eine fein säuerliche und dezent nach Sauerteig schmeckende Note.

Sauerkraut:

Für dieses Rezept wird Weinsauerkraut verwendet.

Fakten

Gebäckgruppe:

Brot

Zutaten:

Weizenmehl, Roggenmehl, Sauerkraut, Hefe, Salz

Zutaten mit

ausgewiesenen Allergenen:

Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen)

Geschmack:

Mild-säuerlich mit dezenten Sauerkrautnoten

Haltbarkeit:

2 bis 3 Tage

Ein Rezept der



www.akademie-weinheim.de

Kalkulation

| Rohstoffe | Rezeptgewicht / kg | €/kg | Kosten in € | Meine Zahlen | |
|--|--------------------|-------|--------------|--------------|-------|
| Teig | | | | | |
| Weizenmehl Type 550 | 7,000 | 0,40 | 2,80 | _____ | _____ |
| Roggenmehl Type 1150 | 3,000 | 0,42 | 1,26 | _____ | _____ |
| Hefe | 0,200 | 1,35 | 0,27 | _____ | _____ |
| Salz | 0,150 | 0,35 | 0,05 | _____ | _____ |
| Sauerkraut | 1,500 | 2,67 | 4,01 | _____ | _____ |
| Wasser | 6,000 | | | _____ | _____ |
| Rohstoffaufwand | | | 8,39 | _____ | _____ |
| Zeitbedarf für 19 Brote 22 Minuten – Minutenkostensatz 1,00 € | | | | | |
| Produktionskosten = 22 Min. x 1,00 € | | | | | |
| Produktionsstückkosten | | 100 % | 22,00 | _____ | _____ |
| Kommissionierung | | 6 % | 1,32 | _____ | _____ |
| Auslieferung | | 14 % | 3,08 | _____ | _____ |
| Verwaltung und Gewinn | | 20 % | 4,40 | _____ | _____ |
| Bäckereiabgabepreis | | 100 % | 30,80 | _____ | _____ |
| Verkauf | | 75 % | 23,10 | _____ | _____ |
| Rohstoffaufwand | | | 8,39 | _____ | _____ |
| Nettoaufwand I | | 100 % | 62,29 | _____ | _____ |
| Retouren | | 10 % | 6,23 | _____ | _____ |
| Nettoaufwand II | | 100 % | 68,52 | _____ | _____ |
| Umsatzsteuer | | 7 % | 4,80 | _____ | _____ |
| Kalkulierter Ladenpreis für 19 Brote | | | 73,31 | _____ | _____ |
| Ladenverkaufspreis für 1 Brot | | | 3,86 | _____ | _____ |

