

Käse-Kümmel-Stücke

Roggenbrötchen mit Hartkäsestückchen



Fotos: Fachschule richemont

Herstellungszeit für
315 Stück ca. 35 Min.;
Materialeinsatz
ca. 0,18 Euro/Stück

Zutaten 315 Stück

Vorteig

3,500 kg Roggenmehl Type 1150
0,250 kg Weizengrundsauer,
nicht triebfähig
2,350 kg Wasser

Teig

4,600 kg Weizenmehl Type 812
1,900 kg Roggenmehl Type 1150
4,600 kg Wasser
6,100 kg Vorteig
0,230 kg Hefe
0,220 kg Salz
1,680 kg Halbhartkäse,
klein gewürfelt
0,100 kg Kümmel, ganz

Bestreung

1,125 kg Roggenschrot, fein

Herstellung und Verkauf der Käse-Kümmel-Stücke

Herstellung

Vorteig:

Kneten (spiral): 4 - 5 Minuten
Teigtemperatur (TT): 26 °C
Teigruhe (TR): 5 Stunden bei Raumtemperatur, dann über Nacht bei 5 °C lagern.

Weizengrundsauer im Wasser aufschlännen, dann die Zutaten mischen.

Teig:

Kneten (spiral): 6 + 4 Minuten
Teigtemperatur (TT): 26 °C
Teigruhe (TR): 45 bis 60 Minuten bei Raumtemperatur, anschließend 12 Stunden im Kühlraum bei 5 °C reifen lassen.

1. Mehl, Wasser, Vorteig und Hefe mischen lassen.
2. Salz gegen Ende der Mischzeit zugeben und Teig schonend auskneten.
3. Den kleingewürfelten Käse mit dem Kümmel mischen und kurz unter den fertige Teig laufen lassen.

Aufarbeitung:

Teigeinlage (TE): 1,800 g Bruch/ Presse

1. Den Teig vom Kühlraum in Brüche abwägen und zugedeckt bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen.

2. (Bild A) Wenn der Teig eine Temperatur von 18 bis 20 °C erreicht hat, die Brüche abpressen und rundwirken lassen.

3. (Bild B) Teiglinge mit Schluss nach unten auf mit feinem Roggenschrot gestaubte Dielen absetzen.

Stückgare:

Teiglinge etwa 20 Minuten bei Raumtemperatur gären lassen

Backvorbereitung:

Die Teiglinge wenden und mit Schluss nach oben auf Einschließapparate absetzen.

Backen:

Mit Schwaden einschieben, nach halber Backzeit Zug öffnen und knusprig ausbacken.

Backtemperatur: 240 °C

Backzeit: 18 Minuten



Herstellungstipps

Vorteig:

Der „Weizengrundsauer, nicht triebfähig“ meint einen Weizengrundsauer ohne zusätzliche Hefe. Der Grundsauer wird daher zum Versäuern des Teiges genutzt, jedoch entsteht keine Lockerung, da der Grundsauer keine Hefe enthält. Erst beim Hauptteig wird dann Backhefe zur Lockerung eingesetzt.

Halbhartkäse:

Schweizer Halbhartkäse lässt sich mit deutschem Schnittkäse vergleichen, der drei bis sechs Monate gereift ist. Sorten: Appenzeller, Tilsiter, Bergkäse.

Fakten

Gebäckgruppe:

Kleingebäck

Zutaten:

Roggenmehl, Weizenmehl, Wasser, Käse, Roggenschrot, Salz, Kümmel, Hefe

Zutaten mit

ausgewiesenen Allergenen:

Roggenmahlerzeugnisse, Weizenmahlerzeugnisse, Milcherzeugnis

Geschmack:

Intensiv-kraftiger Käsegeschmack

Haltbarkeit:

1 Tag

Kalkulation

Rohstoffe	Rezeptgewicht / kg	€/ kg	Kosten in €	Meine Zahlen	
Vorteig					
Roggenmehl Type 1150	3,500	0,42	1,47	_____	_____
Weizengrundsauer, nicht triebfähig	0,250	4,00	1,00	_____	_____
Wasser	2,350			_____	_____
Teig					
Weizenmehl Type 812	4,600	0,33	1,52	_____	_____
Roggenmehl Type 1150	1,900	0,42	0,80	_____	_____
Wasser	4,600			_____	_____
Hefe	0,230	1,35	0,31	_____	_____
Salz	0,220	0,23	0,05	_____	_____
Halbhartkäse	1,680	28,00	47,04	_____	_____
Kümmel, ganz	0,100	7,80	0,78	_____	_____
Bestreuung					
Roggenschrot, fein	1,125	0,79	0,89	_____	_____
Rohstoffaufwand			53,86	_____	_____

Zeitbedarf für 315 Brötchen 35 Minuten – Minutenkostensatz 1,00 €

Produktionskosten = 35 Min. x 1,00 €

Produktionsstückkosten	100 %	35,00	_____	_____
Kommissionierung	6 %	2,10	_____	_____
Auslieferung	14 %	4,90	_____	_____
Verwaltung und Gewinn	20 %	7,00	_____	_____
Bäckereiabgabepreis		100 %	49,00	_____
Verkauf	75 %	36,75	_____	_____
Rohstoffaufwand			53,86	_____
Nettoaufwand I		100 %	139,61	_____
Retouren	10 %	13,96	_____	_____
Nettoaufwand II		100 %	153,57	_____
Umsatzsteuer	7 %	10,75	_____	_____
Kalkulierter Ladenpreis für 315 Brötchen			164,32	_____
Ladenverkaufspreis für 1 Brötchen			0,52	_____

Ein Rezept der Fachschule

Richemont

www.richemont.online