

Rote-Bete-Brot

Eingeschlagenes Weizenmischbrot mit Roter Bete

Herstellungszeit für
36 Stück ca. 45 Min.;
Materialeinsatz
ca. 0,61 Euro/Stück

Zutaten 36 Stück

Rote-Bete-Mischung

0,080 kg Butter
0,800 kg Zwiebeln
2,500 kg Rote Bete, gekocht

Teig

5,000 kg Weizenmehl, Type 1050
1,600 kg Roggenschrot, fein
2,600 kg Vollmilch
2,100 kg Orangensaft
0,260 kg Hefe
1,450 kg Fermentierter Teig
0,210 kg Rapsöl
0,185 kg Salz

Bestreung

0,360 kg Roggenschrot, fein



Foto: Richemont

Tipps zu Herstellung und Verkauf von Rote-Bete-Brot

Herstellung

Rote-Bete-Mischung:

1. Fein gehackte Zwiebeln in der Butter andünsten.
2. Gekochte Rote Bete würfeln (1 x 1 cm) und mit den Zwiebeln mischen. Anschließend abkühlen lassen.

Teig:

Kneten (spiral): 10 + 6 Minuten
Teigtemperatur (TT): 24 °C
Teigruhe (TR): 40 Minuten

1. Salz erst nach dem Mischen zugeben und Teig elastisch auskneten.
2. Nach dem Kneten 5,400 kg Teig wegnehmen und für die Quadrate beiseite stellen.
3. Rote-Bete-Mischung schonend unter den restlichen Teig (8 kg) laufen lassen.

Aufarbeitung:

1. Den Teig für die Quadrate in 150 g-Stücke quadratisch abwiegen und auf eine Größe von 14 x 14 cm ausrollen.
2. Eine Seite der Quadrate mit Wasser bestreichen und mit feinem Roggenschrot bestreuen.
3. Die Quadrate mit der bestreuten Seite nach unten auf den Tisch le-

gen und die Oberseite ebenfalls mit Wasser anstreichen.

4. Den Teig mit der Rote-Bete-Mischung in 300 g-Stücke abwiegen.
5. Stücke straff rund wirken und auf die vorbereiteten Teigquadrate legen.
6. Die vier Ecken nach innen zur Mitte falten.
7. Teiglinge verkehrt herum auf Einschießapparate absetzen und abgedeckt 75 bis 90 Minuten gären lassen.
8. Nach der Gare die Teiglinge wieder wenden, dann backen.

Backen:

Mit Schwaden einschießen und knusprig ausbacken.
Backtemperatur: 230 °C
Backzeit: 35 bis 40 Minuten

Herstellungstipps

Rote Bete:

Beim Verarbeiten von Roter Bete Einweghandschuhe und Kunststoffschürze tragen und auf einer Edeltahlarbeitsplatte arbeiten. Der

Saft der roten Knolle lässt sich sehr schlecht von Haut, Kleidung und Holzarbeitsplatte entfernen. Sollen die Knollen nicht frisch verarbeitet werden, können auch Konserven eingesetzt 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

Gebäckgruppe:

Weizenmischbrot

Zutaten:

Weizenmehl, Roggenschrot, Vollmilch, Orangensaft, Rote Bete, Zwiebeln, Rapsöl, Salz, Hefe, Butter

Zutaten mit

ausgewiesenen Allergenen:

Weizen, Roggen, Milcherzeugnisse
Geschmack:
Milder Brotgeschmack in Verbindung mit dem typischen Geschmack von Roter Bete

Haltbarkeit:

3 Tage

Kalkulation

Rohstoffe	Rezeptgewicht / kg	€/ kg	Kosten in €	Meine Zahlen	
Rote-Bete-Mischung					
Butter	0,080	7,25	0,58	_____	_____
Zwiebeln (TK)	0,800	1,96	1,57	_____	_____
Rote Bete, gekocht	2,500	4,20	10,50	_____	_____
Teig					
Weizenmehl Type 1050	5,000	0,32	1,60	_____	_____
Roggenschrot, fein	1,600	0,39	0,62	_____	_____
Vollmilch	2,600	0,95	2,47	_____	_____
Orangensaft	2,100	1,22	2,56	_____	_____
Hefe	0,260	1,40	0,36	_____	_____
Fermentierter Teig	1,450	0,96	1,39	_____	_____
Rapsöl	0,210	1,02	0,21	_____	_____
Salz	0,185	0,21	0,04	_____	_____
Bestreuung					
Roggenschrot, fein	0,360	0,39	0,14	_____	_____
Rohstoffaufwand			22,05	_____	_____
Zeitbedarf für 36 Brote 45 Minuten – Minutenkostensatz 1,00 €					
Produktionskosten = 45 Min. x 1,00 €					
Produktionsstückkosten	100 %	45,00	_____	_____	_____
Kommissionierung	6 %	2,70	_____	_____	_____
Auslieferung	14 %	6,30	_____	_____	_____
Verwaltung und Gewinn	20 %	9,00	_____	_____	_____
Bäckereiabgabepreis					
Verkauf	75 %	47,25	_____	_____	_____
Rohstoffaufwand		22,05	_____	_____	_____
Nettoaufwand I					
Retouren	10 %	13,23	_____	_____	_____
Nettoaufwand II					
Umsatzsteuer	7 %	10,19	_____	_____	_____
Kalkulierter Ladenpreis für 36 Brote			155,72	_____	_____
Ladenverkaufspreis für 1 Brot			4,35	_____	_____

Ein Rezept der Fachschule

Richemont

www.richemont.cc