

Vinschgauer

Fladenbrötchen aus Roggenmischbrotteig

Herstellungszeit für
200 Stück ca. 45 Min.;
Materialeinsatz
ca. 0,03 Euro/Stück

Zutaten 200 Stück

Sauerteig

1,200 kg	Roggenmehl, Type 997/1150
0,120 kg	Anstellgut
0,960 kg	Wasser

Teig

5,800 kg	Roggenmehl, Type 997/1150
3,000 kg	Weizenmehl, Type 1050
0,240 kg	Salz
0,030 kg	Brotklee
0,150 kg	Südtiroler Brotgewürz
2,160 kg	Sauerteig (o. Anstellgut)
0,200 kg	Hefe
8,350 kg	Wasser



Tipps zu Herstellung und Verkauf von Vinschgauer

Herstellung

Mehlmischung:

70 % Roggenmehl
30 % Weizenmehl
Gesamtmehlmenge: 10,000 kg

Sauerteig:

Anstellgut (AG): 10 %
Kneten (spiral): 3 Minuten langsam
Teigtemperatur (TT): 28 °C, fallend auf 23 °C
Teigruhe (TR): 16 Stunden

Teig:

Kneten (spiral): 6 Minuten langsam
Teigtemperatur (TT): 28 °C
Teigruhe (TR): 15 Minuten

Aufarbeitung:

Teigeinlage (TE): 90 bis 100 g
1. Teigstücke mit dem gewünschten Gewicht abwägen.
2. Stücke in eine runde Form bringen und in Roggenmehl wälzen.
3. Teiglinge auf Abziehapparate absetzen und leicht flach drücken.

Gare:

Gärraum: 30 °C, rel. Feuchte: 60 %
Gärzeit: mindestens 45 Minuten

Backen:

Möglichst direkt auf der Herdplatte backen. Mit Schwaden einschließen. Zug etwa 5 Minuten vor dem Ausbacken öffnen.

Backtemperatur: 250 °C
Backzeit: 25 Minuten

Herstellungstipps

Sauerteig:

Das Anstellgut wird vom reifen Vollsauer wieder abgenommen.

Teig:

Die Teigkonsistenz ist sehr weich. Dadurch bekommen die Vinschgauer ihre charakteristische flache Gebäckform.

Marketingtipp:

Die Vinschgauer sind ein klassisch handwerklich hergestelltes Produkt, das bestens das Thema „back to the roots – zurück zu den Wurzeln“ bedient.

Fakten

Verkehrsbezeichnung:

Roggenbrötchen

Zusatzstoffe:

Keine

Zutaten:

Roggenmehl, Weizenmehl, Salz, Hefe, Brotgewürz, Brotklee

Zutaten mit

ausgewiesenen Allergenen:

Glutenhaltiges Getreide (Roggen, Weizen)

Geschmack:

Fein abgerundet, würzig

Haltbarkeit:

1 Tag

Ein Rezept der



www.akademie-weinheim.de

Kalkulation

Rohstoffe	Rezeptgewicht / kg	€/kg	Kosten in €	Meine Zahlen	
Sauerteig					
Anstellgut	0,120	6,99	0,84	_____	_____
Roggenmehl Type 1150	1,200	0,40	0,48	_____	_____
Wasser	0,960			_____	_____
Teig					
Roggenmehl Type 1150	5,800	0,40	2,32	_____	_____
Weizenmehl Type 1050	3,000	0,41	1,23	_____	_____
Salz	0,240	0,35	0,08	_____	_____
Brotklee	0,030	15,95	0,48	_____	_____
Brotgewürz	0,150	4,45	0,67	_____	_____
Hefe	0,200	0,14	0,03	_____	_____
Wasser	8,350			_____	_____
Rohstoffaufwand			6,13	_____	_____

Zeitbedarf für 200 Stück 40 Minuten – Minutenkostensatz 1,00 €

Produktionskosten = 40 Min. x 1,00 €

Produktionsstückkosten	100 %	45,00	_____	_____
Kommissionierung	6 %	2,70	_____	_____
Auslieferung	14 %	6,30	_____	_____
Verwaltung und Gewinn	20 %	9,00	_____	_____
Bäckereiabgabepreis	100 %	63,00	_____	_____
Verkauf	75 %	47,25	_____	_____
Rohstoffaufwand		6,13	_____	_____
Nettoaufwand I	100 %	116,38	_____	_____
Retouren	10 %	1,64	_____	_____
Nettoaufwand II	100 %	128,01	_____	_____
Umsatzsteuer	7 %	8,96	_____	_____
Kalkulierter Ladenpreis für 200 Stück		136,97	_____	_____
Ladenverkaufspreis für 1 Stück		0,68	_____	_____

