

Vollkorn mit Nüssen

Roggenvollkornbrot mit Nussmischung

Herstellungszeit für 31 Stück
ca. 50 Min.; Materialeinsatz
ca. 0,77 Euro/Stück

Zutaten 31 Stück

Schrotsauerteig

3,000 kg Roggenvollkornschrot, grob
0,300 kg Anstellgut
3,000 kg Wasser

Brühstück

3,000 kg Roggenvollkornschrot, mittel
3,000 kg Wasser

Nussmischung

0,600 kg Walnüsse
0,600 kg Haselnüsse
0,300 kg Cashewkerne
0,300 kg Erdnüsse
0,200 kg Kokosraspel

Brotteig

6,000 kg Schrotsauerteig
(o. Anstellgut)
6,000 kg Brühstück
4,000 kg Roggenvollkornschrot, fein
0,500 kg Restbrot, geröst., gemahl.
0,250 kg Hefe
0,200 kg Salz
3,000 kg Wasser



Foto: Akademie Weinheim

Herstellung und Verkauf von Vollkornbrot

Herstellung

Schrotsauerteig:

Teigtemperatur (TT): 28 °C

Reifezeit (TR): mind. 16 Stunden

Anstellgut vom reifen Sauerteig wieder abnehmen.

Brühstück:

Schrot mit kochendem Wasser übergießen.

Teigruhe (TR): 3 Stunden

Nussmischung:

Zutaten mit etwas Wasser einweichen.

Brotteig:

Kneten (spiral) 1: 15 bis 20 Min. langsam

Teigtemperatur (TT): 29 ° – 32 °C

Teigruhe (TR) 1: 20 Minuten

Kneten (spiral) 2: 5 bis 10 Min. langsam

Danach Nussmischung zugeben und Teigfestigkeit mit Wasser einstellen.

Teigruhe (TR): keine

Aufarbeitung:

Teigeinlage (TE): 700 g/Stück

1. Direkt nach dem zweiten Kneten Teigstücke abwägen.

2. Brote rund und lang wirken und in offene Backformen geben.

Gare:

Gärzeit: 60 Minuten

Backen:

Mit Schwaden einschließen.

Anbacktemperatur: 230 °C

Ausbacktemperatur: 180 °C

Backzeit: 75 Minuten

Fakten

Gebäckgruppe:

Brot

Zutaten:

Roggenvollkornschrot, Wasser, Walnüsse, Haselnüsse, Cashewkerne, Erdnüsse, Kokosraspeln, Restbrot, Salz, Hefe

Zutaten mit

ausgewiesenen Allergenen:

Roggenmehlerzeugnisse, Walnüsse, Haselnüsse, Cashewkerne, Erdnüsse

Geschmack:

Mildgesäuertes Brot mit aromatischer Nussmischung

Haltbarkeit:

4 Tage

Kalkulation

Rohstoffe	Rezeptgewicht / kg	€/kg	Kosten in €	Meine Zahlen	
Sauerteig					
Anstellgut	0,300	0,43	0,13	_____	_____
Roggenvollkornschrot, grob	3,000	0,43	1,29	_____	_____
Wasser	3,000			_____	_____
Brühstück					
Roggenvollkornschrot, mittel	3,000	0,43	1,29	_____	_____
Wasser	3,000			_____	_____
Teig					
Roggenvollkornschrot, fein	4,000	0,41	1,64	_____	_____
Restbrot	0,500	0,50	0,25	_____	_____
Hefe	0,200	1,35	0,27	_____	_____
Salz	0,220	0,35	0,08	_____	_____
Wasser	3,000			_____	_____
Walnüsse, grob gehackt	0,600	9,50	5,70	_____	_____
Cashewkerne	0,300	15,00	4,50	_____	_____
Erdnüsse	0,300	2,50	0,75	_____	_____
Kokosraspeln	0,200	2,90	0,58	_____	_____
Haselnüsse	0,600	12,33	7,40	_____	_____
Rohstoffaufwand			23,87	_____	_____

Zeitbedarf für 31 Brote 50 Minuten – Minutenkostensatz 1,00 €

Produktionskosten = 50 Min. x 1,00 €

Produktionsstückkosten	100 %	50,00	_____	_____
Kommissionierung	6 %	3,00	_____	_____
Auslieferung	14 %	7,00	_____	_____
Verwaltung und Gewinn	20 %	10,00	_____	_____

Bäckereiabgabepreis

Verkauf	100 %	70,00	_____	_____
Rohstoffaufwand	75 %	52,50	_____	_____
		23,87	_____	_____

Nettoaufwand I

Retouren	100 %	146,37	_____	_____
	10 %	14,64	_____	_____

Nettoaufwand II

Umsatzsteuer	100 %	161,01	_____	_____
	7 %	11,27	_____	_____

Kalkulierter Ladenpreis für 30 Brote		172,28	_____	_____
Ladenverkaufspreis für 1 Brot		5,56	_____	_____

Ein Rezept der

