

Vollkornbrötchen

Mit Kochstück hergestelltes Weizengebäck



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

Zutaten 300 Stück

Kochstück

1,000 kg Leinsamen
1,000 kg Weizenvollkornmehl
5,000 kg Wasser

Weizensauerteig

0,500 kg Weizenmehl, Type 550
0,500 kg Wasser
0,010 kg Anstellgut

Teig

12,000 kg Weizenvollkornmehl
7,000 kg Kochstück
1,000 kg Weizensauerteig
5,100 kg Wasser
0,300 kg Brötchenbackmittel
0,280 kg Salz
0,330 kg Hefe

Bestreuung

0,200 kg Leinsamen
0,200 kg Amaranth, gepoppt
0,200 kg Weizenflocken

Tipps zu Herstellung und Verkauf von Vollkornbrötchen

Herstellung

Kochstück:

Leinsamen mit Weizenvollkornmehl und Wasser aufkochen. Vor der Weiterverarbeitung abkühlen lassen.

Weizensauerteig:

Teigtemperatur (TT): 26 °C
Stehzeit (TR): 16 Stunden
Anstellgut (AG): 2 Prozent

Teig:

Kneten (spiral): 6 + 2 Minuten
Teigtemperatur (TT): 24 °C
Teigruhe (TR): 20 Minuten

Aufarbeitung:

Teigeinlage (TE): 2000 g/Ballen

1. Teig zu Ballen/Pressen abwägen, rundwirken und entspannen lassen.

2. Ballen abpressen. Oberfläche anfeuchten und in die Saatenmischung drücken. Auf Bleche absetzen.

Gare:

Gärzeit: 60 Minuten

Backen:

Mit wenig Schwaden einschieben.
Anbacktemperatur: 250 °C
Ausbacktemperatur: 220 °C
Backzeit: 23 Minuten

Herstellungstipps

Kochstück:

Das Kochstück aus Leinsamen und Weizenvollkornmehl bindet sehr viel Wasser im Teig. Die Brötchen

werden besonders saftig und halten lange frisch.

Verarbeitung in einem Cremekocher oder per Hand auf dem Herd unter ständigem Rühren. Wichtig dabei ist, die Zutaten kalt einzurühren und dann aufzukochen.

Weizensauerteig:

Der Weizensauerteig kann vom betriebsüblichen Weizensauer abgenommen werden.

Kennzeichnung:

Nach den Leitsätzen müssen bei Vollkornbrötchen mindestens 90 Prozent des Mehles aus Vollkorn sein. Im vorliegenden Rezept wurde dies genutzt, damit der Weizensauerteig aus Auszugsmehl gemacht werden kann. Dies ist so vielleicht betriebstechnisch einfacher zu lösen. Außerdem würde Vollkornmehl zu stark versäuern.

Der Bäcker



Hans Stumpf

Unser Autor ist Bäckermeister und Betriebswirt des Handwerks. Durch seine breit gefächerte Aufgabensstellung im und für das Bäckereihandwerk hat er sich ein umfangreiches Wissen angeeignet.

Amaranth:

Die Amaranth-Samen werden gepoppt verwendet. Dadurch ist ihr Volumen größer und sie schmecken nussiger. Amaranth zählt zu den Pseudogetreiden und ist glutenfrei. Bei den Bäckern wird es meist in Bio-Qualität angeboten.

Verkaufshinweis

Aktuell im Trend sind Chia-Samen. Eine vergleichbare Wirkung wie die teuren Chia-Samen hat aber auch Leinsamen.

Fakten

Verkehrsbezeichnung:

Weizenvollkornbrötchen

Zusatzstoffe:

Eventuell im Backmittel

Zutaten:

Weizenvollkornmehl, Wasser, Leinsamen, Weizenmehl, Hefe, Brötchenbackmittel, Salz, Amaranth, Weizenflocken

Zutaten mit

ausgewiesenen Allergenen:

Weizenmahlerzeugnisse

Geschmack:

nussig-aromatisch

Haltbarkeit:

1 bis 2 Tage

Kalkulation

Rohstoffe	Rezeptgewicht / kg	€/ kg	Kosten in €	Meine Zahlen	
Kochstück					
Leinsamen	1,000	0,62	0,62	_____	_____
Weizenvollkornmehl	1,000	0,33	0,33	_____	_____
Wasser	5,000			_____	_____
Weizensauerteig					
Weizenmehl Type 550	0,500	0,29	0,15	_____	_____
Wasser	0,500			_____	_____
Anstellgut	0,010	0,60	0,01	_____	_____
Teig					
Weizenvollkornmehl	12,000	0,33	3,96	_____	_____
Wasser	5,100			_____	_____
Brötchenbackmittel	0,300	3,70	1,11	_____	_____
Salz	0,280	0,20	0,06	_____	_____
Hefe	0,330	1,41	0,47	_____	_____
Bestreung					
Leinsamen	0,200	0,62	0,12	_____	_____
Amaranth, gepoppt	0,200	3,86	0,77	_____	_____
Weizenflocken	0,200	0,46	0,09	_____	_____
Rohstoffaufwand			7,68	_____	_____

Zeitbedarf für 300 Semmeln 45 Minuten – Minutenkostensatz 0,90 €

Produktionskosten = 45 Min. x 0,90 €

Produktionsstückkosten	100 %	40,50	_____	_____
Kommissionierung	6 %	2,43	_____	_____
Auslieferung	14 %	5,67	_____	_____
Verwaltung und Gewinn	20 %	8,10	_____	_____
Bäckereiabgabepreis	100 %	56,70	_____	_____
Verkauf	75 %	42,53	_____	_____
Rohstoffaufwand		7,68	_____	_____
Nettoaufwand I	100 %	106,91	_____	_____
Retouren	10 %	10,69	_____	_____
Nettoaufwand II	100 %	117,60	_____	_____
Umsatzsteuer	7 %	8,23	_____	_____
Kalkulierter Ladenpreis für 300 Brötchen		125,83	_____	_____
Ladenverkaufspreis für 1 Brötchen		0,42	_____	_____