

Brotgenuss pur:

Gourmetbrot --

ein gutes Stück Lebensqualität.



Stuttgart. (20.04. / bfs) «Entdecken Sie den Genuss an einem außergewöhnlich leckeren Brot. Eine gelungene Ergänzung zu gegrilltem Fleisch, Fisch, Gemüse. Passt ausgezeichnet zu Sommersalaten, mediterranen Gerichten, Käse und Wein. Probieren Sie die Scheiben köstlich überbacken als Bruschetta. Für den Essgenuss sorgt Ihr Bäcker, für gutes Wetter der Wetterfrosch, für den Spaß sind Sie und ihre Freunde zuständig». Mal ehrlich: Könnten Sie widerstehen?

Mit ihrer Idee vom «Gourmetbrot», daraus entwickelten Rezept-Varianten landet die Bäckerschule Württemberg wahrscheinlich einen Sommerhit. Oder besser: Bäckereien, die sich mit der dahinter stehenden Vielfalt auseinandersetzen und diese im eigenen Betrieb umsetzen, sind für das Sommergeschäft bestens gerüstet: Neben den Rezept-Varianten gibt es nämlich eine solide Kalkulation und bei der individuellen Verkaufsförderung hilft die s+m back, Bereich Marketing am LIV für das Württembergische Bäckerhandwerk in Stuttgart.

Grundrezept Gourmetbrot

Das Gourmetbrot ist ein Weizenbrot mit überwiegend dunklem Mehl und langer Teigführung: aromatisch, saftig, locker. Zehn Kilo Getreidemahlerzeugnisse ergeben 18.080 Gramm Teig -- bei einer Einwaage von 300 Gramm sind das 60 Teiglinge.

Verarbeitungshinweise: Teig in flachen Wannen bei Raumtemperatur 90 Minuten garen, zusammenschlagen und nochmals 60 Minuten garen. Auf einen bemehlten Tisch legen, flach drücken, nach 30 Minuten Teiglinge abwägen, etwas lang ziehen, leicht spiralförmig drehen und in Mehl wälzen. Nach etwa 40 Minuten Stückgare bei 235° Celsius 35 Minuten backen. Achtung: Dampf erst nach einer Minute Backzeit geben. Den Zug während der letzten fünf Minuten offen halten.

Gourmetbrot kann auch gärverzögert oder halbgebacken hergestellt werden.

Mengen		Herstellung
Vorteig		
2000 g	Weizenmehl Type 1050	NTA: 200
2000 g	Wasser	TT: 25°C
20 g	Hefe	TR: 2 Std.b.Raumtemp.
4020 g	Vorteig	(dann 12 Std.i.Kühlraum)
Hauptteig		
4020 g	Vorteig	
4000 g	Weizenmehl Type 1050	NTA: 175
4000 g	Weizenmehl Type 550	TT: 25°C
150 g	Olivenöl	Knetzeit 6 + 6 Min.
		Spiralkneter
200 g	Hefe	TR: 3 Std.b.Raumtemp.
		(altern.:12 Std.i.Kühlraum)
210 g	Salz (später zugeben)	BZ: 35 Min.
5500 g	Wasser	BT: 235°C
18080 g Gesamtteig		

Gourmetbrot-Varianten

Ob Möhre-Koriander, Zucchini-Schafskäse-Thymian, Bärlauch, Rosmarin, Nüsse: Mag die Vielfalt an möglichen Gourmetbrot-Varianten für Backbetriebe lediglich «praktisch» sein, für Bäckerkunden ist sie ein Genuss -- ein gutes Stück Lebensqualität. Nachfolgend einige Beispiele, die ebenso interessant wie schnell zu variieren sind:

Gourmet-Olivenbrot

1.500 g	Gourmetbrotteig
60 g	Olivenöl
70 g +/-	Oliven, grün, geschnitten
2 g +/-	Oregano, gerebelt

unterkneten, 300 Gramm Teigstücke abwiegen, oval formen, in Mehl wälzen, bei halber Gare längs schneiden und den Oregano aufstreuen.

Gourmet-Paprikabrot

1.500 g	Gourmetbrotteig
160 g	Paprika, rot, gewürfelt
10 g	Mehl
50 g +/-	Zwiebeln, geröstet
3 g +/-	Paprikapulver, edelsüß

mischen und unterkneten, 300 Gramm Teigstücke abwiegen, etwas in die Länge ziehen und geriebenen Käse aufstreuen.

Gourmet-Tomatenbrot

1.500 g	Gourmetbrotteig
100 g	Tomaten, getrocknet, geschn.
100 g	Edamer, gerieben
2 g +/-	Ital. Gewürzmischung

mischen und unterkneten, 300 Gramm Teigstücke abwiegen, oval formen und Käse aufstreuen.

Gourmet-Schinkenstangen

1.500 g	Gourmetbrotteig
120 g	Schinkenspeck
90 g	Käse, gerieben
2 g +/-	Knoblauchsatz

mischen und unterkneten, 300 Gramm Teigstücke abwiegen, etwas in die Länge ziehen, mit Teighorn längs eindrücken, gewürfelten Schinken und Käse aufstreuen.

Gourmetbrot-Kalkulation

Die Betriebswirtschaftliche Beratung am LIV für das Württembergische Bäckerhandwerk hat anhand des Grundrezepts für Gourmetbrot eine beispielhafte Kalkulation aufgemacht, anhand der Bäckerunternehmer eine Preisbeurteilung vornehmen können. Ob «pur» oder als weiter verfeinerte Variante produziert, sorgt die variable Rohstoffwahl natürlich für variable Rohstoffkosten.

Menge		60	Stück			
Arbeitszeit in Minuten		52,00	Minuten			
Personalkosten für die Produktion pro Std.		15,76	EUR			
Nr.	Rohstoffe (ab Reihe 7)	Preis/ Maßeinheit	Verbrauch pro Charge	Einheit	Kosten pro Charge	Kosten pro Stück
1	Vorteig Gourmetbrot	0,336	4,02	kg	1,352	0,023
7	Mehl, Weizen1050	0,270	4,00	kg	1,080	0,018
8	Mehl, Weizen 550	0,260	4,00	kg	1,040	0,017
9	Olivenöl	2,500	0,15	ltr	0,375	0,006
10	Hefe	0,920	0,20	kg	0,184	0,003
11	Salz	0,105	0,21	kg	0,022	0,000
12	Wasser	0,003	5,50	ltr	0,017	0,000
Rohstoffkosten pro Charge und Stück					4,070	0,068
<i>(in diesen Rohstoffkosten sind die Kosten der Arbeitszeit für die Herstellung der Vorprodukte enthalten)</i>						
Personalkosten pro Charge und Stück					13,656	0,228
Variable Kosten pro Charge und Stück					17,726	0,295
Artikel:	Chargengröße	Variable Kosten EUR	Marktpreis EUR	Nettopreis EUR	Erzielter Deckungsbeitrag EUR	Erzielte Deckungsspanne %
Gourmetbrot	60	0,295	1,20	1,121	0,826	73,7 %

Gourmetbrot Verkaufsargumente

- Ein Brot, das sich durch eine knusprige Kruste und eine lockere, saftig-weiche Krume von vielen anderen Brotsorten besonders abhebt.
- Durch die spezielle Herstellungstechnik und die lange Teigführung erhält das Brot ein mild-würziges Aroma.
- Ein Brot ohne Zusatzstoffe aus überwiegend dunklem Weizenmehl gebacken.
- Mindesthaltbarkeit ein bis zwei Tage; eingefroren bis zu einer Woche.
- Eignet sich zum knusprigen Aufbacken unmittelbar vor dem Verzehr [vier bis fünf Minuten im vorgeheizten Backofen bei 210° Celsius).
- In allen Geschmacksvarianten ein Brot für Genießer. Ideal für die Grillsaison, zu Käse und Wein, Vorspeisen, Suppen, frischen Salaten und mediterranen Gerichten.

Gourmetbrot Nährwertangaben

1000 Gramm Gourmetbrot vom Grundteig enthalten:

Brennwert:	955 KJ / 228 Kcal
Eiweiß:	7,2 g
Kohlenhydrate:	44,7 g
Fette:	2,0 g
Broteinheiten:	3,7 g

Hinweis für Allergiker: enthält Weizenmehl und Hefe.

Kontaktadressen

- **Bäckerfachschule Württemberg**
Meisterschule, überbetriebliche Ausbildung, Seminare
Wilhelmstraße 7
D-70182 Stuttgart
Telefon 0711/16411-12
Telefax 0711/16411-29
http://www.baecker-bw.de/LIV_BFS/LIV_BFS.htm
<mailto:koburg@baecker-bw.de>
- **LIV Württembergisches Bäckerhandwerk**
Betriebswirtschaftliche Beratung
Wilhelmstraße 7
D-70182 Stuttgart
Telefon 0711/16411-0
Telefax 0711/16411-80
<http://www.baecker-bw.de>
<mailto:info@baecker-bw.de>
- **s+m back, Bereich Marketing**
c/o LIV Württembergisches Bäckerhandwerk
Wilhelmstraße 7
D-70182 Stuttgart
Telefon 0711/16411-25
Telefax 0711/16411-29
http://www.baecker-bw.de/LIV_BFS/LIV_BFS.htm
<mailto:kuisle@baecker-bw.de>