

Wie viel Teig für eine Klasse (Brötchenbacken)

Beitrag von „Anja82“ vom 8. Oktober 2006 11:46

Hello ihr Lieben,

nächste Woche möchte ich mit meiner 3. Klasse (21 Schüler) Brötchen backen. Rezepte habe ich schon, nur ewiß ich absolut nicht, wie viel Teig ich eigentlich brauche.

Welche Rezepte habt ihr benutzt und wie viel Mehl usw. habt ihr jeweils genommen?

LG Anja

Beitrag von „Shopgirl“ vom 8. Oktober 2006 11:57

Schusterlaibchen (12 Stück)

1/2 kg Roggenmehl

1 EL Salz

1 EL Kümmel

1 EL Fenchel

1 Pkg. Backpulver

1/2 l Bier (natürlich ohne Alkohol 😊)

Grundsätzlich gilt - 1/2 Mehl ergibt ca. 12 Brötchen

Sonnenblumenweckerl

12 Becher Mehl (= 1500g Mehl)

6 dag Germ

1 EL Honig

5 Becher lauwarmes Wasser

15 dag Butter

2 EL Salz

Sonnenblumenkerne

Aus Germ, Honig, etwas Mehl und etwas Wasser ein "Dampfl" bereiten und ca. 15 min gehen lassen; die restlichen Zutaten vermengen; das Dampfl dazu geben und 7 min kneten.

Teig zudeckt 30 min ruhen lassen

Nochmals gut durchkneten, Weckerl formen, mit Wasser bestreichen und mit Kernen bestreuen; noch mal rasten lassen (30min);

Backzeit: 30-40 min bei 200 Grad

Die Sache mit dem "Dampfl" ersparst du dir, wenn du Trochengerm in der Tüte kaufst 😊

Bei Unklarheiten bitte melden

gruß shopgirl

Beitrag von „Bablin“ vom 8. Oktober 2006 16:02

Zitat

Grundsätzlich gilt - 1/2 Mehl ergibt ca. 12 Brötchen

?

500 g Mehl: 4 Brötchen

1 1/2 kg Mehl: 12 Brötchen

So?

Bablin

Beitrag von „Anja82“ vom 8. Oktober 2006 16:57

Huhu,

danke schön.

Was ist Germ? Hefe?

Da wir selbst Mehl herstellen. wäre es schön, wenn es auch Rezepte mit Weizenmehl werden, da wir unser selbst gemachtet Mehl mit verwenden wollen.

Aber auf jeden Fall schonmal vielen Dank.

LG Anja

Beitrag von „Nordlicht“ vom 8. Oktober 2006 17:25

Nochmal zur Menge: Ich hab mit 23 Schülern verteilt auf 3 Gruppen gebacken. Pro Gruppe wurden 500 g Mehl verarbeitet. Jedes Kind konnte mindestens 1 Brötchen essen. Kommt auf die Größe der Brötchen an.

Nordlicht

Beitrag von „Shopgirl“ vom 8. Oktober 2006 17:46

Also ich hab aus 1,5 kg Mehl 21 Sonnenblumen - Brötchen gemacht

Die Brötchenangabe für die Schusterlaibchen hab ich nur aus dem Buch übernommen, leider weiß ich nicht mehr, wie viele Brötchen das wurden.

Zitat

Da wir selbst Mehl herstellen

Ich könnt doch auch Roggen, Dinkel usw. mahlen - es lebe die Getreidevielfalt.

Außerdem ist es völlig egal, welches Mehl man verwendet, besser schmeckt's wenn man die Mehlsorten mischt.

Germ = Hefe

gruß shopgirl (mein heutiger Brotteig rastet gerade auf dem Balkon 😊)