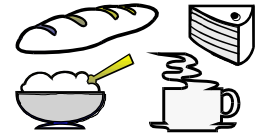




**Abteilung Ernährung: Bäckerei-/Konditoreiverkauf**



Name:

Datum:

Fach:

**Übungsaufgaben zur Rezeptberechnung  
mit der Schlüsselzahl**

- Ein Rezept für Weißbrot besteht aus:  
5500g WM; 2650 ml Wasser, 150g Backmittel, 100g Salz und 150g Hefe.  
Berechne die Zutaten für 25,00 kg Teig! SZ = 2,9
  
- Ein Krapfenrezept beinhaltet:  
1000 g WM, 430 ml Milch, 110 g Backmargarine, 340 g Vollei, , 12 g Salz,  
90g Hefe, 130 g Zucker  
Aus diesem Rezept werden in einem Betrieb 40 Krapfen hergestellt.  
Berechne die Zutaten für 300 Krapfen! SZ = 7,5
  
- Für einen Mürbeteig benötigt der Bäcker folgende Zutaten:  
2 kg Mehl, 1100 g Zucker, 1 ¼ kg Butter, 100 g Ei.  
Berechne die Rohstoffmengen für 6,500 kg Mürbeteig! SZ = 1,5
  
- Aus folgender Rezeptur werden Brötchen hergestellt.  
32 kg WM, 17 Liter Wasser, 1,2 kg Hefe, 0,8 kg Salz und 1,0 kg Backmittel.  
Aus dem Rezept können 900 Brötchen hergestellt werden.  
Berechne die Zutaten für 500 Brötchen! SZ = 0,6
  
- Im Café Buchner werden nach folgendem Rezept 60 Windbeuteln hergestellt:  

1000 g	Milch	¼ kg	Fett
16 g	Salz	0,560 kg	Mehl
3 Liter	Sahne	80 g	Zucker
90 g	Gelatine		

  
Berechne die Zutaten für 27,5 kg Windbeutelmasse! SZ = 5,5