

Stockbrotteig
Allzweckteig nach Tonis Vater
Laurin Mehrle
LM-29/22-VV--LS
24. August 2022

Aufwand	2	Art	VV	6	0	0
Vorbereitungszeit	1 P. ±	20m	Σ	0h 20m		
Garzeit	0m	0m	Personalanzahl			2
Unterart	LS	Skalierbarkeit			Voll	
Anmerkung	Für das Lagerfeuer					

Zyklen und Bewertung

M'scher	Normal	0	M'sche Bewertung	7
Zyklus	Seemoos	1	Raumtemp. (20 °C)	

Geräte 7al.

SM	⌘
SOLIA Rührgerät	Hände

Komponenten

Art	Unter-art	Pos.	Komponente	Zusatz	1 P.		Richtdauer	6 P.	0 P.	Σ
VV		1	Erstes				0m 0s			0m 0s
VV		2	Olivenöl		1 ml	0,1 EL	0m 0s	8 ml	0,6 EL	0m 0s
VV		3	Trockenhefe	Kann durch Hälfte frische Hefe ersetzt werden.	0 g	0,07 PK	0m 0s	3 g	0,4 PK	0m 0s
VV		4	Salz		0 g	0,08 TL	0m 0s	3 g	0,48 TL	0m 0s
VV		5	Zucker			0,06 pn	0m 0s		0,34 pn	0m 0s
VV		6	Wasser, lauwarm		24 ml		0m 0s	144 ml		0m 0s
VV		7	Mehl Type 405		50 g		0m 0s	300 g		0m 0s
VV		8	Resultierender Teig		73 g		0m 0s	438 g		0m 0s

I. Vorgehen

Erste Arbeit		
1. Hefe, Salz und Zucker in lauwarmen Wasser mit Schneebesen u.ä. auflösen.		
2. Mit Mehl und Öl verkneten durch Knetgerät. Bei Trockenhefe länger kneten, damit diese aktiviert wird.		
3. Nochmal etwas mit Hand geschmeidig kneten.		
4. 1-1,5 Stunden ruhen lassen. Beschleunigt werden kann es im Kombidämpfer oder Ofen, dazu auf 80 °C vorheizen, Ofen ausschalten, Ofen beschicken und Türe schließen.		

II. Anhang

A. Geschichte		
-		
B. Zusatz		
1. Originalrezept war ausgelegt auf 14 Portionen. Eine Portione ergibt eine kleine Pizza.		
2. Teig ist geeignet für Pizza, Stockbrot und ähnliches.		
C. Links		
1. -		

Stockbrotteig									
Allzweckteig nach Tonis Vater									
Laurin Mehrle									
LM-29/22-VV--LS									
24. August 2022									
	Aufwand	2	Art	VV	6	0	0		
	Vorbereitungszeit	1 P. ±	20m	Σ		0h 20m			
	Garzeit	0m	0m		Personalanzahl		2		
	Unterart	LS		Skalierbarkeit		Voll			
	Anmerkung						Für das Lagerfeuer		

Stockbrotteig									
Allzweckteig nach Tonis Vater									
Laurin				Mehrle				L	M
Fortl. Nr.:	29	Jahr:	22	Grundart:	VV	Zusatzart:		Unterart:	LS
24. August 2022					LM-29/22-VV--LS				
Personalanzahl:		1	Aufwand:	2	Anmerkung:		Für das Lagerfeuer		
M.'scher Zyklus Nr.:		0	Skalierbarkeit:		Voll	Kosten:	Günstig		
SM:		1	M.'sche Bewertung:		7	Hauptserviertemp.:		Raumtemp. (20 °C)	
Zeiten:									
Garzeit 1			0m	Richtdauer Grund- und Zusatzart Σ:				0m	
Garzeit 2			0m	Richtdauer Unterart Σ:				0m	
Zusatzdauer abhängig von Portionsanzahl Grundart:							0m		
Zusatzdauer abhängig von Portionsanzahl Zusatzart:							0m		
Zusatzdauer abhängig von Portionsanzahl & Personal Grundart:							0m		
Zusatzdauer abhängig von Portionsanzah & Personal Zusatzart:							0m		
Zusatzdauer abhängig von Personalanzahl:							0m		
Zusatzdauer unabhängig:							20m		
Richtzeit:							20m	≡	0h 20m
								1 P.	20m
Portionen nach Art aufgeschlüsselt:									
			Zusatzportionen:				Multiplikator:		
			Oder Abzug:						
Portionen Grundart:		0	VV	4	4		1,50	6	
Portionen Zusatzart:		0	0	0	0	0	1,00	0	
Portionen Unterart 1:		0	LS	0	0		1,00	0	
Portionen Unterart Z:		0		0	0		1,00	0	
Portionen Unterart L:		0		0	0		1,00	0	

Portionen nach Art aufgeschlüsselt:									
Gesamtportionen:	0								
Portionen Grundart:	0	VV							
Portionen Zusatzart:	0	0							
Portionen Unterart 1:	0	LS							
Portionen Unterart Z:	0								
Portionen Unterart L:	0								

Σ									
		O		Z		L		S	Σ
N	NO	0	NZ	0	NL	0	NS	0	0
V	VO	0	VZ	0	VL	0	VS	0	0
VV	VO	0	VZ	0	VL	0	VVS	0	0
Σ		0		0		0		0	0

Gesamt-Lager (GeLa)									
O	Z	L	S	Σ					
0	0	0	0	0					
0	0	0	0	0					
0	0	0	0	0					
0	0	0	0	0					

Pluto					Saturn				
O	Z	L	S	Σ	O	Z	L	S	Σ
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Jupiter					Dritte				
O	Z	L	S	Σ	O	Z	L	S	Σ
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Komponenten Referenztablelle

Art. Nr.	Art	Unter-art	Pos.	Komponente	Zusatz	1 P.		Richtd-auer	6 P.	0 P.	Σ
	VV		1	Erstes				0m 0s			0m 0s
	VV		2	Olivöl		1 ml	0,1 EL	0m 0s	8 ml	0,6 EL	0m 0s
	VV		3	Trockenhefe	Kann durch Hälfte frische Hefe ersetzt werden.	0 g	0,07 PK	0m 0s	3 g	0,4 PK	0m 0s
	VV		4	Salz		0 g	0,08 TL	0m 0s	3 g	0,48 TL	0m 0s
	VV		5	Zucker			0,06 pn	0m 0s		0,34 pn	0m 0s
	VV		6	Wasser, lauwarm		24 ml		0m 0s	144 ml		0m 0s
	VV		7	Mehl Type 405		50 g		0m 0s	300 g		0m 0s
	VV		8	Resultierender Teig		73 g		0m 0s	438 g		0m 0s

Geräte 7al. Referenztablelle

SM	⌘
SOLIA Rührgerät	Hände

I. Vorgehen

Erste Arbeit		
1. Hefe, Salz und Zucker in lauwarmen Wasser mit Schneebesen u.ä. auflösen.		
2. Mit Mehl und Öl verkneten durch Knetgerät. Bei Trockenhefe länger kneten, damit diese aktiviert wird.		
3. Nochmal etwas mit Hand geschmeidig kneten.		
4. 1-1,5 Stunden ruhen lassen. Beschleunigt werden kann es im Kombidämpfer oder Ofen, dazu auf 80 °C vorheizen, Ofen ausschalten, Ofen beschicken und Türe schließen.		

II. Anhang

A. Geschichte		
-		
B. Zusatz		
1. Originalrezept war ausgelegt auf 14 Portionen. Eine Portione ergibt eine kleine Pizza.		
2. Teig ist geeignet für Pizza, Stockbrot und ähnliches.		
C. Links		
1. -		

Menschenliste Verrechnungstabelle									
Σ									
		O		Z		L		S	Σ
N	NO	0	NZ	0	NL	0	NS	0	0
V	VO	0	VZ	0	VL	0	VS	0	0
WV	WVO	0	WVZ	0	WVL	0	WVS	0	0
Σ		0		0		0		0	0
Gesamt-Lager (GeLa)									
O	Z	L	S	Σ					
0	0	0	0	0					
0	0	0	0	0					
0	0	0	0	0					
0	0	0	0	0					
Pluto					Saturn				
O	Z	L	S	Σ	O	Z	L	S	Σ
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Jupiter					Dritte				
O	Z	L	S	Σ	O	Z	L	S	Σ
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Vorname	Nachname	Buchungsnummer	Titel der Destination	Allergien	Art	Unterart	Unvertr. Lebensmittel	Info an Betreuer
-	-							

Einfügeliste zur Vorformatierung der vom BDKJ gestellten Menschenlisten

Vorname	Nachname	Buchungsnummer	Titel der Destination	Allergien	Art	Unterart	Unvertr. Lebensmittel	Info an Betreuer

Komponenten Verzeichnis

Art. Nr.	Art	Unter-art	Pos.	Komponente	Zusatz	1 P.		Grobe Stücke	Grobe Scheiben	Würfel 10x10	Ringe	
			1	Gemüse								
	VV	ZLS		Gemüßezwiebel		250 g	1 Stk	1m 0s				
				Gemüsezwiebel EDEKA		600 g	1 Stk				6m 0s	
	VV	ZLS		Knoblauchzehen		4 g	1 Stk	0m 6s				
	VV	ZLS		Große Karotte		200 g	1 Stk		0m 18s			
	VV	ZLS		Knollensellerie		1.000 g	1 Stk			5m 0s		
	VV	ZLS		Lauch / Poree			1 Stk		2m 18s			
	VV	ZLS		Kartoffeln								
	VV	ZLS		Paprika		200 g	1 Stk		1m 18s			
	VV	ZLS		Champignon	Ungebürstet	50 g	1 Stk	0m 12s				
	VV	ZLS		Banane		250 g	1 Stk					
				Vegane Produkte								
	VV	ZLS		Reismilch	Zum Kochen, niemals zum Kaffee							
	VV	ZLS		Sojamilch	Eher zum kochen, da Reismilch zu viel Eigengeschmack aufweist							
	VV	ZL		Mandelmilch	Zum Kaffee, nicht zum kochen falls Nussallergiker							
	VV	LS		Hafermilch								
	VV	LS		Hafermehl								
				Grillware								
				Steak								
				Rote Wurst								
				Weißer Bratwurst								
				Gewürz								
				Koriander	Für 17% der europäischen Völker schmeckt Koriandergewürz wie Seife							
				Backwaren								
	VV	LS		Brotscheibe		50 g	1 Stk					
403	VV	LS		Bauernbrot	Webers	500 g						
503	VV	LS		Männerbrot	Webers	500 g						
456	VV	LS		UDK Brot	Webers	500 g						
702	VV	LS		Hefezopf o. Rosinen	Webers	500 g						
686	VV	S		Mehrkornquarkbrot	Webers	750 g						
				Fertigprodukte								
	N	LS		Bürger Maultaschen	Die Gerollten	88 g						
	N	LS		Bürger Maultaschen	Die Besten	100 g						
	N	LS		Bürger Maultaschen	Die Schwäbischen	60 g						
				Einheiten								
				Gramm		1 g						
				Milliliter		1 ml						
				Esslöffel		1 EL	15 ml					
				Teelöffel		1 TL	5 ml					
				Blatt		1 Bl						
				Portionen		1 P.						
				Messerspitze		1 Msp						
				Pack		1 PK						
				Prise		1 pn						
				Schuss, Spur, Spritzer		1 Spr						
				Stange		1 Stg						
				Stück		1 Stk						
				Tropfen		1 Tr						
				Bund		1 Bd.						
				Schüssel		1 Schüssel						
				Kanne		1 Kanne						
				Auswahl	z.B. Teebeutel	1 Auswahl						
				Eimer	z.B. Müsli	1 Eimer						
				Glas	z.B. Marmelade	1 Gl						