

## backstubenrezepte 1.1

- Die praktische Rezeptverwaltung für die moderne Backstube -

ZN	Menge	Rohtoffname
1	19,80 kg	Wasser
2		
3	35,64 kg	Weizenmehl
4		
5	1,21 kg	Backmittel
6	0,59 kg	Salz
7	1,10 kg	Hefe
8		
9		
10		
11	2,20 kg	Wasser
12	3,96 kg	WM
13	0,07 kg	Salz
14	0,07 kg	Hefe
15		
16	64,64 kg	Teiggewicht
17	22,00 kg	Liter-Rezept

ergibt:

1175 x	55 g	Semmel
34 x	1 925 g	Bretter á 35 St.
24 x	2 750 g	Bleche á 60 St.

### 1. Allgemeines

Diese Rezeptverwaltung ist die ideale Lösung für den kleinen aber modernen Bäckereibetrieb, der bei der Qualität seiner Produkte keine Kompromisse eingehen will, aber sich die teuren Speziallösungen der Backmaschinenhersteller nicht leisten kann. Sie ist:

- o kostenlos
- o praktisch
- o sicher - keine Rechenfehler mehr
- o einfach
- o übersichtlich
- o schnell
- o keine Teigverluste
- o optimale Chargengröße

Zudem ist diese Lösung äußerst kostengünstig, da Sie nur einen alten, gebrauchten PC direkt in die Backstube zur Verwiegestation stellen müssen.

Wenn die Rezepte einmal eingegeben sind, ist die Bedienung sehr einfach. Sie brauchen nur die gewünschten Teigmengen eingeben und schon wird das Rezept ausgegeben – garantiert ohne Rechenfehler.

Grundlage dieser Rezeptverwaltung ist ein MICROSOFT EXCEL 2000 –Tabellenblatt. Die Bedienung erfolgt über die „Bild auf“ und „Bild ab“-Tasten zum Wechseln der einzelnen Rezepte. Die Pfeiltasten und die Zifferntasten benutzen Sie zur Eingabe der benötigten Teigmengen auf der linken Seite. Auf der rechten Seite wird dann das

berechnete Rezept ausgegeben. Auf den Einsatz der Maus sollten Sie verzichten – in der staubigen Backstube würde sie sowieso bald nicht mehr funktionieren.  
Als Grundlage zur Berechnung der Rezepte dient immer die benötigte Teigmenge.

## **2. Einrichtung**

Voraussetzung ist natürlich ein Computer mit Microsoft Windows und der Tabellenkalkulation Microsoft Excel 2000. Erstellen Sie zuerst eine Verknüpfung der Datei „backstubenrezepte\_1\_1.xls“ in den Autostart-Ordner und auf den Desktop.

Öffnen Sie die Datei. Stellen Sie im Menü Ansicht alle unnötigen Symbolleisten aus und erhöhen den Zoom soweit, bis genau ein Rezept (=24 Zeilen) in die Höhe des Ansichtsfensters passt. Kleinere Korrekturen können direkt mit der Zeilenhöhe der Zeile 24 (48, 72, ...) eingestellt werden. Die optimale Breite der Ansicht stellen Sie dann mit den Spaltenbreiten ein (z.B. Spalte C oder I).

Kopieren Sie („Strg + C“) aus dem Tabellenblatt „Sicherung“ den Abschnitt A1 bis X24 und fügen Sie diesen Teil im Tabellenblatt „Rezepte“ so oft ein („Strg + V“), wie Sie Rezepte eingeben wollen.

## **3. Eingabe der Rezepte**

Nun können Sie die einzelnen Rezepte eingeben. Alle Felder, die sie beschreiben können sind gelb. Alle anderen Felder sollten sie keinesfalls überschreiben. Beachten Sie bitte hier evtl. auch den 4. Schritt: Blattschutz.

Beginnen Sie ab Spalte L mit den allgemeinen Feldern Rezeptnummer, Rezeptname, Führungsart, etc. Bei den drei Spalten für die verschiedenen Führungsarten empfehle ich zuerst die Eingabe der Rohstoffnamen in einer sinnvollen Reihenfolge und dann erst die Eingabe der Grundmengen. Dabei ist es eigentlich egal, ob Sie ein Liter-, Kilo- oder irgendeine andere Rezeptart eingeben. Die letzte Zeile (Zutatnummer 17) bezieht sich eben auf Liter- oder Kilo-Rezepte – je nach dem, wie Sie es gewohnt sind. Geben Sie hier einfach die Gesamtflüssigkeitsmenge oder Gesamtmehlmenge ein.

Zum Schluss müssen Sie noch die Teiglingsgewichte (nur in Gramm) und – beschreibungen in den Spalten B und C eingeben.

In Spalte D erfolgt standardmäßig die Berechnung der benötigten Teigmenge mittels Multiplikation der Spalten A und B.

Für Profis gibt es auch die Möglichkeit die Spalte D von der Führungsart abhängig zu machen. Dies kann von Vorteil sein, wenn Sie z.B. bei Führungsart 1 sicherheitshalber nur die ersten zwei Zeilen und bei Führungsart 2 nur die nächste Zeile berechnen lassen wollen:

A B C D

xx 100 g Ciabatta =WENN(A5=1;A10\*B10;””)

xx 300 g Ciabatta =WENN(A5=1;A11\*B11;””)

xx 300 g Olivenciabatta =WENN(A5=2;A12\*B12;””)

so muss bei der Berechnung/Herstellung von Olivenciabatta (Führung 2) nicht der Inhalt der oberen beiden Zeilen gelöscht werden.

#### **4. Blattschutz und Sicherungskopie**

Zur Sicherheit sollte beim normalen Betrieb immer der Blattschutz aktiviert sein. Diesen können Sie im Menü *Extras – Schutz – Blatt schützen/Blattschutz aufheben* ein- oder auch ausschalten. Zudem sollten Sie regelmäßig eine Sicherungskopie anlegen: Menü *Datei – Speichern unter*.

#### **5. Arbeiten**

Bei der täglichen Arbeit mit der Rezeptverwaltung sollten Sie nur in der ersten Spalte arbeiten.

##### **1. Schritt: Rezept suchen**

Springen Sie mit den Tasten *Bild auf* und *Bild ab* zum gewünschten Rezept.

##### **2. Schritt: Führungsart**

Bringen Sie die Markierung mit den Pfeiltasten auf die oberste gelbe Zelle. Hier können Sie mit den Ziffern 1, 2 oder 3 die *Führungsart* (z.B. Direkte oder Indirekte Führung) angeben.

##### **3. Schritt: Berechnungsart**

Geben Sie bei der *Berechnungsart 1* ein, dann wird nach einer bestimmten Zutat berechnet. Dabei können Sie in der Zelle darunter die *Zutatnummer (ZN)* eingeben. Wenn Sie z.B. von einer Zutat nur noch 1,8 kg haben, dann geben Sie die entsprechende ZN ein und im Feld *Zutatenmenge* 1800 ein. Genauso können Sie auch mit ZN 16 die Teigmenge oder mit ZN 17 das Liter- oder Kilo-Rezept als Grundlage zur Berechnung benutzen.

Wenn Sie dagegen bei der *Berechnungsart 2* eingeben wird die benötigte Teigmenge anhand der Stückzahlen berechnet. Dabei geht es weiter mit dem 4. Schritt.

##### **4. Schritt: Stückzahleingabe**

Diesen Schritt benötigen Sie natürlich nur, wenn sie im Feld *Berechnungsart 2* eingegeben haben. Geben Sie in der ersten Spalte einfach die gewünschte Stückzahl ein und das Programm berechnet die erforderliche Teigmenge.

##### **5. Schritt: Abwiegen**

Das errechnete Rezept müssen Sie leider noch selbst abwiegen.

#### **6. Kurzbeschreibung**

Rezeptnummer – sie erleichtert die Navigation

Rezeptname – ein eindeutiger Name für das Rezept

Führungsart – hier haben Sie drei Möglichkeiten von Führungsarten; z.B. direkt, indirekt oder mit einem anderen Backmittel

zusätzliche Informationen:

Silorezept, Knetzeit, TT – Teigtemperatur, TR – Teigruhe, Backtemperatur, Backzeit,

Stikkenofenprogramm, Schwaden/Zug

Teiglingsgewicht – z.B. 55 g Semmel – hier haben Sie drei Möglichkeiten zur zweiseitigen Eingabe typischer Teiglingsgewichte. Diese dienen dazu, zu zeigen, wie viel Stück aus der berechneten Teigmenge hergestellt werden können. Sichtbar wird das unterhalb der Rezeptausgabe.

Teigverlust fest – dieser Teigverlust wird grundsätzlich zur Teigmenge addiert

Teigverlust in % - dieser Teigverlust steigt prozentual zur erforderlichen Teigmenge. Er kann aber auch dazu dienen, ein Anstellgut (z.B. 7%) eines Sauers für den nächsten Tag zu sichern.

**Kurz und knapp:**

nur gelbe Felder beschreiben, Felder mit einem „=-“-Zeichen keinesfalls beschreiben; sollte einmal etwas aus versehen gelöscht werden, nicht versuchen es zu beheben, sondern sofort rückgängig machen (Menü *Bearbeiten-Rückgängig* oder Tastenkombination *Strg+Z*); regelmäßig Sicherungen anlegen;

Bei Fragen oder Problemen bin ich gerne behilflich ([Andreas Wiedemann jun.](#)) oder rufen Sie an, Tel 08041/2948.