



Bäcker-Innung München und Landsberg

Bäcker-Innung München und Landsberg

Backzettel Zwischenprüfung 2021

Arbeitsplanung

Die Zwischenprüfung muss von den Prüflingen selbständig durchgeführt werden. Hierzu ist ein **Ablaufplan** mit dem PC zu erstellen und dieser am Tag der praktischen Prüfung der Prüfungskommission vorzulegen. Für die Durchführung der praktischen Prüfung ist ein **zweites Exemplar** anzufertigen.

Für die praktische Prüfung haben Sie insgesamt 4 Stunden Zeit.

Stellen Sie in selbst gewählter Reihenfolge folgende Teige und Gebäcke her:

1. Weizenbrot

Fertigen Sie aus 1 kg Gesamtmehl:

4 Weizenbrote (freie Wahl)

2. Weizenkleingebäck

Stellen Sie aus 1 kg Mehl einen Semmelteig her.

Fertigen Sie daraus:

6 Sternsemmeln

6 handgeschlagene Schrippen

3 Semmelhörnchen

3 Salzstangerl

3 Knopfsemmeln

3 Einstrangzöpfe

3 Mohnzöpferl (Zweistrangzöpfchen)

3 Stück freie Wahl (Themen bezogen)

3. Feine Backwaren

Stellen Sie aus 750 g Weizenmehl einen leichten Hefeteig her

Fertigen Sie aus 700 g des fertigen Hefeteiges und 150 g Ziehfett:

12 Nusshörnchen,

aus dem Rest des Hefeteiges fertigen Sie folgende Zöpfe:

einen 4-Strang Zopf hoch

einen 5-Strang Zopf Spiralform

einen 6-Strang Zopf freie Wahl



4. Backwarensnacks/Partygebäck

Stellen Sie aus 1400 g Mehl einen Brezenteig und fertigen Sie

20 Brezen

10 gebackene Snacks

Präsentation

Präsentieren sie ihre Gebäcke fachgerecht auf Ihrem Arbeitsplatz.

Geräte/Maschine

Alle für die Prüfung notwendigen Geräte und Maschinen werden zur Verfügung gestellt.

Bitte beachten Sie

- **Alle benötigten Rohstoffe und Füllungen müssen abgewogen vom Prüfling selbst mitgebracht werden**
- **Während der Prüfung ist ein Mund-Nase-Schutz zu tragen.**
- **Die Hygienebestimmungen sind einzuhalten.**

Wir sind Gast der BÄKO München!

Beim Betreten und Verlassen der Räume und am Parkplatz der BÄKO sind die Hygienebestimmungen (Maskenpflicht) einzuhalten.

Fremde Personen dürfen die Räume nicht betreten!

Beachten Sie die Anweisungen des Personals vor Ort.

Wir bitten Sie um Ihr Verständnis.