



# Bäcker-Innung München und Landsberg

Backzettel Gesellenprüfung Sommer 2021

## THEMA: HANDWERK

1. Die Gesellenprüfung ist themenbezogen zu gestalten
2. Stellen Sie in selbst gewählter Reihenfolge folgende Teige und Gebäcke her
3. Backen Sie die herzustellenden Gebäcke selbstständig
4. Präsentieren Sie die Gebäcke fachgerecht an Ihrem Arbeitstisch
5. Am Ende der Gesellenprüfung überprüfen Sie die Vollständigkeit der an Ihrem Platz bereitgestellten Geräte
6. Arbeitstisch, benutzte Geräte und Maschinen sind zu reinigen

### **Besondere Hinweis zu Corona Zeiten:**

- 1. Während der praktischen Prüfung werden Sie von der Prüfungskommission zu den hergestellten Produkten befragt.**
- 2. Alle benötigten Rohstoffe und Füllungen müssen vom Prüfling selbst mitgebracht werden.**

#### **1. Brotherstellung**

- Stellen Sie von 3 kg Gesamtmehl einen Roggenmischbrotteig her  
Mehlmischung 60% Roggenmehl Type 1150 und 40% Weizenmehl Type 812  
Führung: indirekt mit Detmolder-Einstufen-Führung: versäuerte Mehlmenge: 40%,  
TA des Sauers: 180 (**Sauerteig wird von der Prüfungskommission bereitgestellt**).
- Aufarbeitung: **4 Brote mit einem Teiggewicht von 900 g und mind. 2 verschiedene Formen, aus dem Restteig das Schaubrot zum Thema**

#### **2. Kleingebäck**

**2.1** Stellen Sie von 1kg W-Mehl 550 einen Semmelteig her!

- Fertigen Sie daraus:
  - **6 Semmelhörnchen**
  - **6 Knopfsemmeln**
  - **6 Einstrangzöpfe**
  - **6 Mohnzöpfe (Zweistrangzöpfe aus 1 Teigling)**
  - **6 Themenbezogene Weizenkleingebäcke**

**2.2** Stellen Sie von 1 kg Gesamtmehl einen Weizenmischteig her.

- Mehlmischung 80 % Weizenmehl Type 550 und 20 % Roggenmehl Type 1150
- Führung: indirekt mit Detmolder-Einstufen-Führung
- Aufarbeitung: **30 Mischgebäcke (3 verschiedene Formen)**

### 3. Snackherstellung

- Stellen Sie aus einem Blätterteig **12 gebackene Snacks** her.
- **Es dürfen keine süßen Füllungen zur Herstellung von dem Snack verwendet werden.**
- **Die Füllungen dürfen vorbereitet mitgebracht werden.**

### 4. Feinbäckerei

- stellen Sie von **250 g Vollei (5 Stück) eine Biskuitmasse** her.
- backen Sie aus der Biskuitmasse eine Rouladenkapsel und füllen diese nach Belieben.
- präsentieren Sie die Biskuitroulade verkaufsfertig und fachgerecht an Ihrem Arbeitsplatz

## Geräte/Maschine

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

## Arbeitsplanung

Die Gesellenprüfung muss von den Prüflingen selbstständig durchgeführt werden. Dazu ist **es Pflicht**, eine Präsentationsmappe in **zweifacher** Ausführung mit einem Ablaufplan mit dem PC zu erstellen und diese am Prüfungstag mitzubringen und zu nutzen. Für die Herstellung und Präsentation steht Ihnen eine Arbeitszeit von **6 Stunden + 30 min Pause** zur Verfügung.

## Präsentation

Von der Prüfungskommission werden Ihnen 3 Servierplatten und 2 Präsentationskörbe zur Verfügung gestellt.

**Alle hergestellten Backwaren müssen ausgestellt werden!**