

Knäcke Brotrechner

A

B

C

A = Allgemeine Vorkonfiguration	a = wähle die Anzahl der Bleche Wasser- und Salzmenge sind konstant zur Anzahl an zu backenden Blechen
B = Mengeneingabebereich	b1 = Mengeneingabe für Getreide in Gramm Hier trägst du die Mengen für unterschiedliche Getreideprodukte ein. Oberhalb wird die tatsächliche Summe angezeigt, unterhalb eine Prüfsumme, die unterschiedliche Wasseraufnahmefähigkeiten berücksichtigt b2 = Mengeneingabe für Saaten in Gramm Hier trägst du die Mengen für Saaten ein. Wassermengen werden nicht berücksichtigt, daher entspricht die Summe oberhalb immer der Prüfsumme b3 = Mengeneingabe für Gewürze & Kräuter in Gramm Gewürze und Kräuter dienen hier lediglich der Dokumentation und sind in keiner Rechnung berücksichtigt b4 = Mengeneingabe für alle weiteren Zutaten In diesem Feld hast du die Möglichkeit alle anderen Zutaten einzutragen, z.B. Öle, Tomatenmark, Käse etc. Zusätzlich kannst du schnell die Kalorienzahl pro 100 Gramm eintragen um diese korrekt in der Kalorienausgabe angezeigt zu bekommen. Das ist aber rein optional 😊
C = Kalorienausgabe	Keine Eingaben möglich, dieser Bereich dient lediglich der Information

Summe (wird automatisch aus den Eingaben berechnet)

Eingaben der Mehlmengen zum Ausfüllen (nur Zeilen 7-16)

Schieberegler zum Ermitteln fehlender Mehlmengen

Prüffeld (die „richtige“ Menge sind $\pm 5\%$ des Sollwert)

Prüfsumme (Wasseraufnahmefähigkeit unterschiedlicher Getreideprodukte berücksichtigt, entspricht NICHT der Summe)

Wie ermittle ich fehlende Mehlmengen?

Du hast deine Mehltreite bereits aufgebraucht aber das Prüffeld meldet, dass du noch mehr Getreide brauchst? Wenn du jetzt sagen - wir mal zufällig - dein Type 550 Weizen noch auf der Arbeitsfläche stehen hast, kannst du den Schieberegler bei

„W550“ so weit nach rechts schieben, bis im Prüffeld „Hey! Genau die richtige Menge Getreide“ erscheint und dann die benötigte Menge rechts daneben ablesen.

Samen, Körner & Saaten		306
Sonnenblumenkerne	—	82
Sesam	—	36
Kürbiskerne	—	78
Leinsamen	—	61
Chiasamen	—	49
Amaranth	—	0
Schwarzer Kümmel	—	0
Flohsamen	—	0
Hanfsamen	—	0
Hey! Genau die richtige Menge Getreide		
Prüfsumme Saatgut		306
(Sollwert)		300

Die Saatguteingabe funktioniert genau wie die Getreideeingabe. Lediglich zu beachten ist, dass hier keine Wasseraufnahmefähigkeit berücksichtigt wird und dementsprechend Summe und Prüfsumme gleich sind.

Ja, hier im Dokument steht im Prüffeld „Getreide“. Es soll „Saatgut“ heißen und ist in der Exceldatei bereits korrigiert 😊

Gewürze & Kräuter	
Bockshornklee	2,6
Koriander	2
Pfeffer	0,5
Muskat	0,73
Petersilie	1,66

Das Feld für Gewürze & Kräuter dient lediglich der Dokumentation und hat keinen Einfluss auf andere Mengen/Größen. Nach ein paar Blechen weiß man sehr genau, welche Geschmacksrichtungen man mag 😊

Zusätze		kcal/100g	
Sonnenblumenöl	15	884	132,6
Tomatenmark	50	111	55,5
Hefeflocken	20	325	65
			0
			0
			0
			0
			0
			0
			0

Mengeneingabe für andere Zutaten in Gramm

Kalorieneingabe pro 100g für andere Zutaten (sind diese nicht auf der Packung angegeben lassen sich diese ermitteln unter <https://fdodb.info/>)

Berechnete Kalorien für die zugegebenen Zutaten

Wie erstelle ich ein neues Rezept?

VORLAGE	Beispiel 1	18.01.2023	+
---------	------------	------------	---

Am unteren linken Bildschirmrand befinden sich die sog. „Arbeitsblätter“ (hier bezeichnet mit „VORLAGE“, „Beispiel 1“ und „18.01.2023“). Um ein neues Blatt zu erstellen, klicken wir mit der rechten Maustaste auf das Arbeitsblatt „VORLAGE“ und wählen im Kontextmenü „Verschieben oder Kopieren ...“. Im folgenden Dialog wählen wir unter „Einfügen vor:“ die Option „(ans Ende stellen)“ und aktivieren das Häkchen bei „Kopie erstellen“.

Nun noch mit der rechten Maustaste auf die „VORLAGE (2)“ und unter „Umbenennen“ einen neuen Namen vergeben (ich nehme oft einfach das Datum, aber auch sowas wie „italienische Kräuter“ oder „Käse“ sind hilfreich). Das war's. 😊