

Ein Halbfabrikat in ein Rezept nehmen

In diesem Beispiel wurde ein Ruchbrot erfasst.

Erstellen Sie für das Halbfabrikat, Ruchbrot Vorteig, ein eigenes Rezept und lassen Sie es berechnen.

Menge	Zutat	Kommentar	
20'000 g	105.01 Wasser		
800 g	218.01 Hefe		
600 g	78.01 Levit Instant		
27'400 g	95.01 Ruchmehl Typ 1100		
720 g	482.01 Salz		

Erfassen Sie nun das Rezept, Ruchbrot maison. Das Halbfabrikat Ruchbrot Vorteig können Sie als Zutat aufnehmen, als ob es ein Rohstoff ist.

Wenn Sie die Zutat Ruchbrot Vorteig eingeben, erscheint dieses hellblau in der Liste. Alle hellblau gefärbten Artikel sind Halbfabrikate / Rezepte. Hellgrüne sind Rohstoffe.

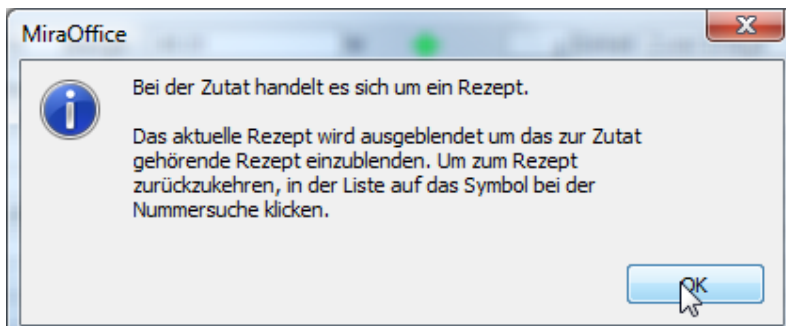
Neu Abbrechen

49.01 Ruchbrot Vorteig

Menge	Zutat	Kommentar	
12'000 g	49.01 Ruchbrot Vorteig		
24'000 g	95.01 Ruchmehl Typ 1100		
16'800 g	105.01 Wasser		
800 g	218.01 Hefe		
800 g	482.01 Salz		
100 g	138.01 Staubmehl "Richemont"		

Wenn alle Zutaten erfasst sind, können Sie das Rezept berechnen lassen.

Um das Rezept des Halbfabrikats anzusehen, klicken Sie auf die Lupe. Es erscheint ein Dialog, dass es sich hier um ein Rezept handelt.



Wenn Sie danach wieder zum eigentlichen Rezept wollen, klicken Sie auf das aktualisieren Symbol, nun stehen Sie wieder im Hauptrezept.

Artikelnummer

Suchbegriff

Sur