



Bäcker-Innung München, Landsberg und Erding

Backzettel zur Gesellenprüfung Winter 2025/2026

Thema: „Das Bäckerhandwerk der Zukunft“

1. Alle benötigten Rohstoffe und Füllungen müssen fertig abgewogen vom Prüfling selbst mitgebracht werden.
2. Alle Teige und Massen müssen vor Ort vom Prüfling hergestellt werden.
3. Die Gesellenprüfung ist themenbezogen zu gestalten.
4. Stellen Sie in selbst gewählter Reihenfolge folgende Teige, Massen und Gebäcke her.
5. Backen Sie die herzustellenden Gebäcke selbstständig.
6. Präsentieren Sie die Gebäcke fachgerecht an Ihrem Arbeitstisch.
7. Während der Produktionsphase findet ein Fachgespräch statt.
8. Am Ende der Gesellenprüfung überprüfen Sie die Vollständigkeit der an Ihrem Platz bereitgestellten Geräte und Utensilien.
9. Arbeitstisch, benutzte Geräte und Maschinen sind nach der Prüfung zu reinigen.

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 und muss verwendet werden!**).

Aufarbeitung: **3 Brote mit einem Teiggewicht je 900 g und aus dem Restteig das Schaubrot zum Thema**

2. Kleingebäck

2.1 Stellen Sie von 1,2 kg W-Mehl 550 einen Semmelteig her.

Fertigen Sie daraus:

- 6 Semmelhörnchen (ungewürzt, mind. 5 Wicklungen)
- 6 Knopfsemmeln (gewürzt mit Sonnenblumenkernen)
- 6 Einstrangzöpfe (gewürzt mit Sesam)
- 6 Mohnzöpfe (Zweistrangzöpfe aus 1 Teigling)
- 6 Weizenkleingebäcke freie Wahl

2.2 Stellen Sie von 1,2 kg Gesamtmehl einen Weizenmischteig her.

- Mehlmischung 80 % Weizenmehl Type 550 und 20 % Roggenmehl Type 1150
- Führung: indirekt mit Detmolder-Einstufen-Führung (**Sauerteig wird von der Prüfungskommission bereitgestellt und muss verwendet werden!**)
- Aufarbeitung: **30 Weizenmischgebäcke (3 verschiedene Formen)**

3. Snackherstellung

Stellen Sie **6 Stück Pinsa á 80 g Teigeinlage** her - 2 vegan, 2 vegetarisch und 2 mit Fleischbelag.

Es dürfen keine süßen Füllungen zur Herstellung des Snacks verwendet werden.

4. Feinbäckerei

Stellen Sie **12 tourierte Fruchtplunder á 100 g verkaufsfertig gebacken** her, mit verschiedenen frischen Früchten und Gelee.

Geräte/Maschine

Alle für die Prüfung notwendigen Geräte und Maschinen werden zur Verfügung gestellt. Die Liste ist auf der Homepage der Bäcker-Innung München, Landsberg und Erding unter Ausbildung / Prüfungsanmeldung Bäcker einsehbar.

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. Zur Präsentation dürfen Sie Ihre eigenen Materialien verwenden.

Alle hergestellten Backwaren müssen fachgerecht präsentiert werden!