



brot |  
back |  
planer.

## **Planen Sie Ihren Backtag**

Der »Brot Back Planer« unterstützt Sie aktiv beim Planen und Durchführen Ihres Backtages.

Er gestattet es Ihnen, Rezepte zu erfassen, sie zu ändern, zu drucken, sie in einen Backplan aufzunehmen und zum Backen zu verwenden.

Beim Backen werden Sie Schritt für Schritt unterstützt und vor anstehenden Backschritten rechtzeitig mittels der Erinnerungsfunktion Ihres Kalenders informiert.

Der Backplan wird zu diesem Zweck automatisch auf alle Ihre Geräte mit Windows 10 desselben Microsoft-Kontos verteilt und aktualisiert. So haben Sie jederzeit und an jedem Ort den Überblick über Ihren Backfortschritt.

Der »Brot Back Planer« verfügt über eine einfache und intuitiv zu benutzende Bedienoberfläche und ist gleichermaßen gut auf Smartphones, Tablets, Notebooks und Desktop-Computern unter Windows 10 verwendbar, egal ob diese sich über Touch-, Maus- oder Tastatureingaben bedienen lassen.

## **Verwalten Sie Ihre Rezepte**

Mit dem »Brot Back Planer« verwalten Sie Ihre eigene Rezeptsammlung. Sie können Rezepte erfassen, verändern und ausdrucken.

In jedem Rezept können Sie die einzelnen Backschritte detailliert beschreiben und ihnen danach die benötigten Zutaten und Geräte zuordnen. Die Arbeitszeiten für den Rezeptschritt sowie die Wartezeiten vor und nach dem Schritt können Sie ebenfalls vermerken.

Zutaten- und Gerätenamen können Sie bei der Erfassung bequem aus Ihren anderen Rezepten übernehmen, so dass Sie eine auf Ihren Bedarf zugeschnittene Zutaten- und Geräteliste erhalten.

Rezepte und Rezeptschritte können jederzeit kopiert und Rezeptschritte, Zutaten und Geräte zudem in Ihre Wunschreihenfolge gebracht werden.

Auf Wunsch kann der »Brot Back Planer« Ihr Brotrezept auch zu Papier bringen - in Farbe und bester Druckqualität.

## **Gestalten Sie Ihren Backtag stressfrei**

Sie legen zunächst einen neuen Backplan an und fügen diesem beliebig viele Rezepte hinzu.

Um das gleiche Brot mehrfach planen zu können, ist es möglich, dieses mehr als einmal in den Backplan aufzunehmen. Bei gestückeltem Backgut wie z.B. Brötchen wird einfach die Anzahl erhöht.

Planen Sie dann den zeitlichen Ablauf aller Rezepte im Backplan ausgehend von dem gewünschten Start- und/oder Endezeitpunkt.

Für die Planung steht eine Zeitachse zur Verfügung, auf der Sie die Rezeptschritte verschieben können. Die Länge der Rezeptschritte und der Pausen können frei geändert werden. Auf Überschneidungen bei der Verwendung von exklusiv benutzten Geräten (Backofen) wird hingewiesen. Eine Ruhezeit (z.B. keine Backaktivitäten zwischen 22:00 und 06:00 Uhr) ist frei konfigurierbar.

Beginnen Sie danach den Backvorgang.

Der Backplan wird dazu automatisch auf alle Ihre Geräte mit demselben Microsoft-Konto verteilt. Auf Wunsch werden die Rezeptschritte in den Windows Kalender eingetragen. Vor dem Beginn eines Schrittes werden Sie dann an den Schritt erinnert. Vom Kalender-Eintrag wechseln Sie direkt in den »Brot Back Planer« auf den aktuellen Rezeptschritt. Die demnächst anstehenden Schritte haben Sie stets im Blick und selbstverständlich kann der gesamte Backplan auch ausgedruckt werden - in Farbe und bester Druckqualität

## Kostenlose Version mit vollständiger Funktionalität

Die kostenlose Version des »Brot Back Planers« weist keinerlei funktionale Einschränkungen auf - Sie können also alle App-Funktionen vollständig nutzen und in aller Ruhe testen.

Zu der freigeschalteten Version gibt es lediglich folgende Einschränkungen:

- Sie können maximal 3 Rezepte in der kostenlosen Version verwalten.
- In der freien Version kann Werbung angezeigt werden.

Durch das Freischalten innerhalb der App ist es aber jederzeit möglich, die Limitierungen vollständig aufzuheben und die Werbeanzeigen zu entfernen.

Der »Brot Back Planer« wird mit zwei Brotrezepten ausgeliefert.

## Auf einen Blick

- Darstellen, Erfassen, Ändern und Drucken von Brotrezepten.
- Planen und Durchführen eines Backtages mit beliebig vielen Rezepten.
- Automatische Benachrichtigung über anstehende Rezeptschritte.
- Verteilen der Backplanung und Rezepte auf alle Windows 10 Geräte mit demselben Microsoft-Konto.

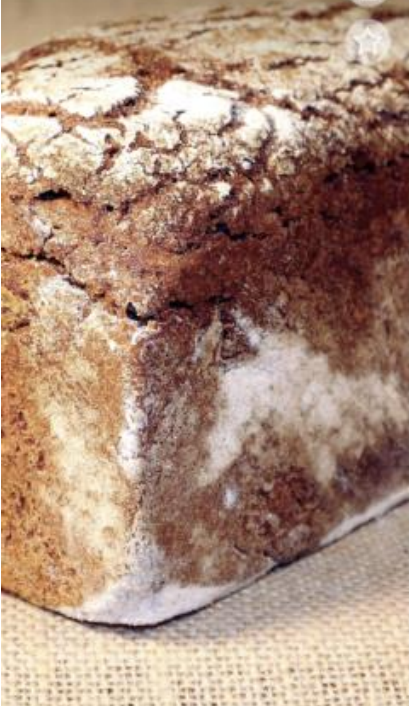
## Screenshots



Start-Bildschirm

Rezept

# Kastenroggenbrot



## Übersicht

**Kastenroggenbrot**

Rezeptnummer: 1

Kategorie: Roggenbrot

Verwendung: Passt gut zu herzhaftem Käse, geräuchertem Schinken oder Dauerwurst.

Beschreibung: Das Brot hat eine schöne dunkle Kruste, die zum vollen Aroma des Brotes beiträgt. Das Brot sollte frühestens nach 12 Stunden angeschnitten werden.

Rezeptherkunft: Mathildes Brotrezepte

Erstellungsdatum: Samstag, 13. Februar 2016

Letztes Verwendungsdatum: Mittwoch, 17. Februar 2016

Anzahl der Verwendungen: 1

## Schritte

- Roggensauerteig vorbereiten**  
Die Sauerteigzutaten vermengen und 14 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.
- Hauptteig erstellen**  
Alle Zutaten des Hauptteiges abwiegen und in einer Schüssel für etwa 8 Minuten gut vermischen. Den Teig mit einem nassen Silikonschaber glätten und für 40 Minuten eine erste Teigruhe geben, dabei abdecken.
- Brot formen**  
Den Teig auf die nasse Arbeitsfläche kippen. Dann mit dem nassen Teigschaber zu einer Rolle formen. Diese dann mit dem Teigschaber und den nassen Händen in die gefettete Kastenform einfüllen. Dieser Arbeitsschritt muss schnell geschehen, da der Teig sehr feucht ist. In der Form wird der Teig dann mit dem nassen Teigschaber geglättet, so dass er gleichmäßig verteilt ist. Die Ränder werden etwas nach unten gedrückt und die Oberfläche mit Roggenvollkornmehl bemehlt. Es folgt dann eine 70 minütige Teigruhe bei Raumtemperatur.
- Backofen vorheizen**  
Den Backofen auf 250°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

## Zutaten

- Roggensauerteig**  
180 g Roggenvollkornmehl  
145 g Wasser  
18 g Anstellgut
- Hauptteig**  
Sauerteig vom Vortag  
220 g Roggenvollkornmehl  
170 g Wasser  
20 g Zuckerrüben  
9 g Salz  
4 g Hefe  
10 g Aromamalz
- Brot formen**  
10 g Roggenvollkornmehl

Rezeptansicht

Backen


Planen Beenden Abbrechen Verteilen Drucken

Beginn	Ende	Rezepte
27. Februar 21:04	28. Februar 15:00	2

30%  
in 2t 16h 34min


in 2t 16h 34min	Hauptteig erstellen	Vollkornmischbrot	Sonntag, 09:44
in 2t 17h 29min	Brot formen	Vollkornmischbrot	Sonntag, 10:39
in 2t 18h 4min	Backofen vorheizen	Vollkornmischbrot	Sonntag, 11:14
in 2t 19h 4min	Backen	Vollkornmischbrot	Sonntag, 12:14
in 2t 19h 30min	Brot formen		Sonntag, 12:40

### Kastenroggenbrot



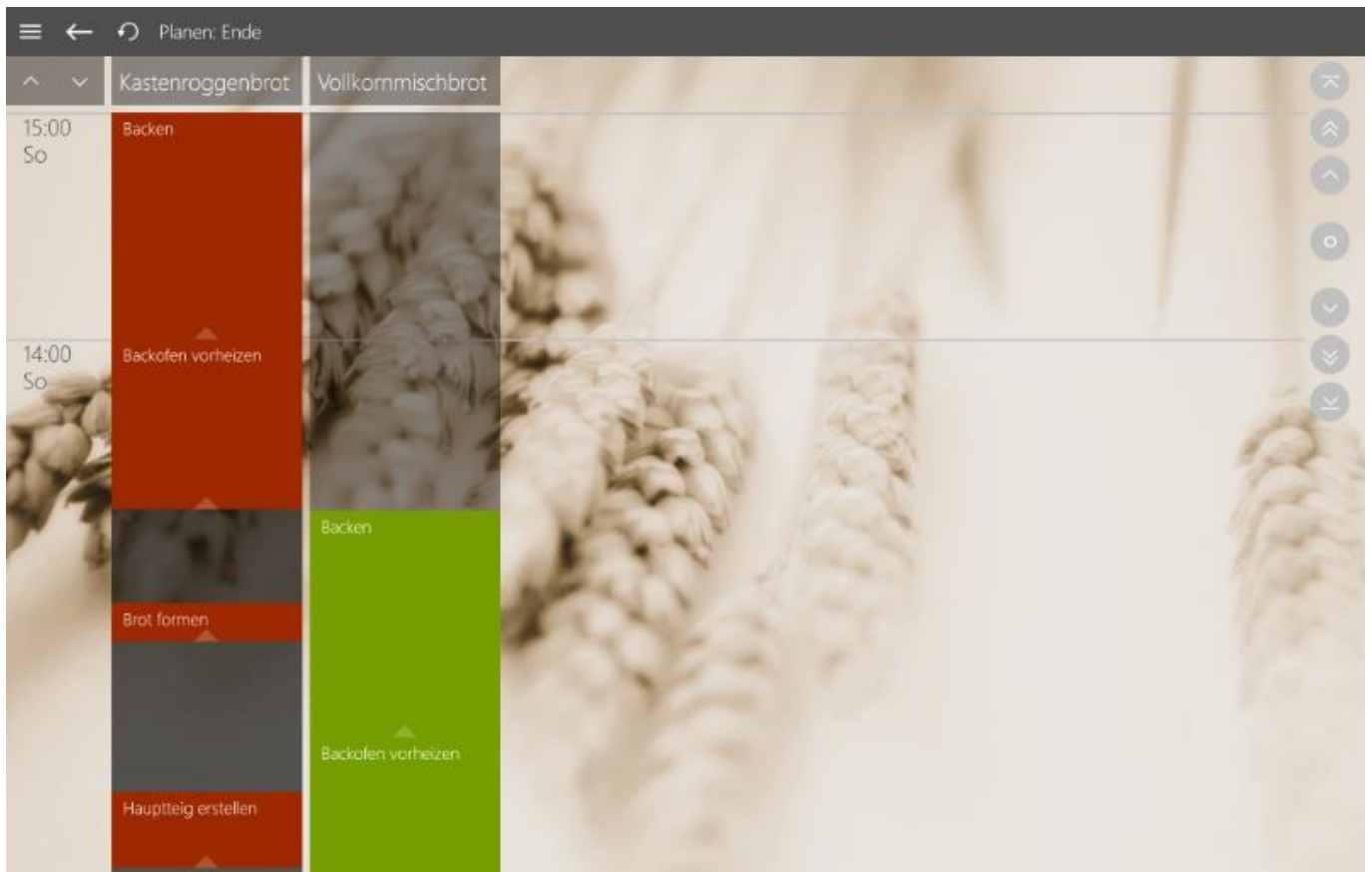
40%  
in 2t 19h 30min

### Vollkornmischbrot



20%  
in 2t 16h 34min

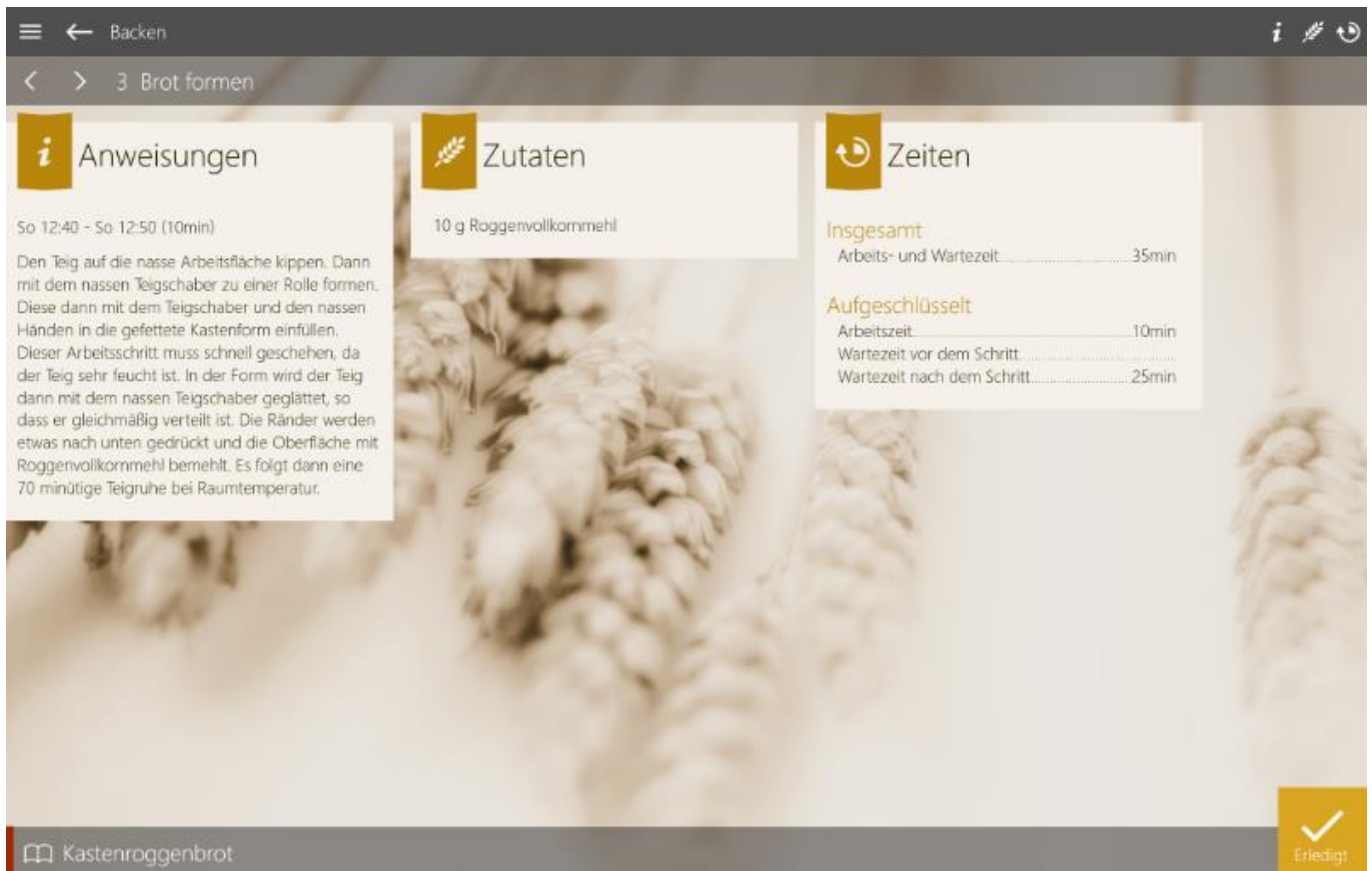
Backplaner mit zwei Rezepten



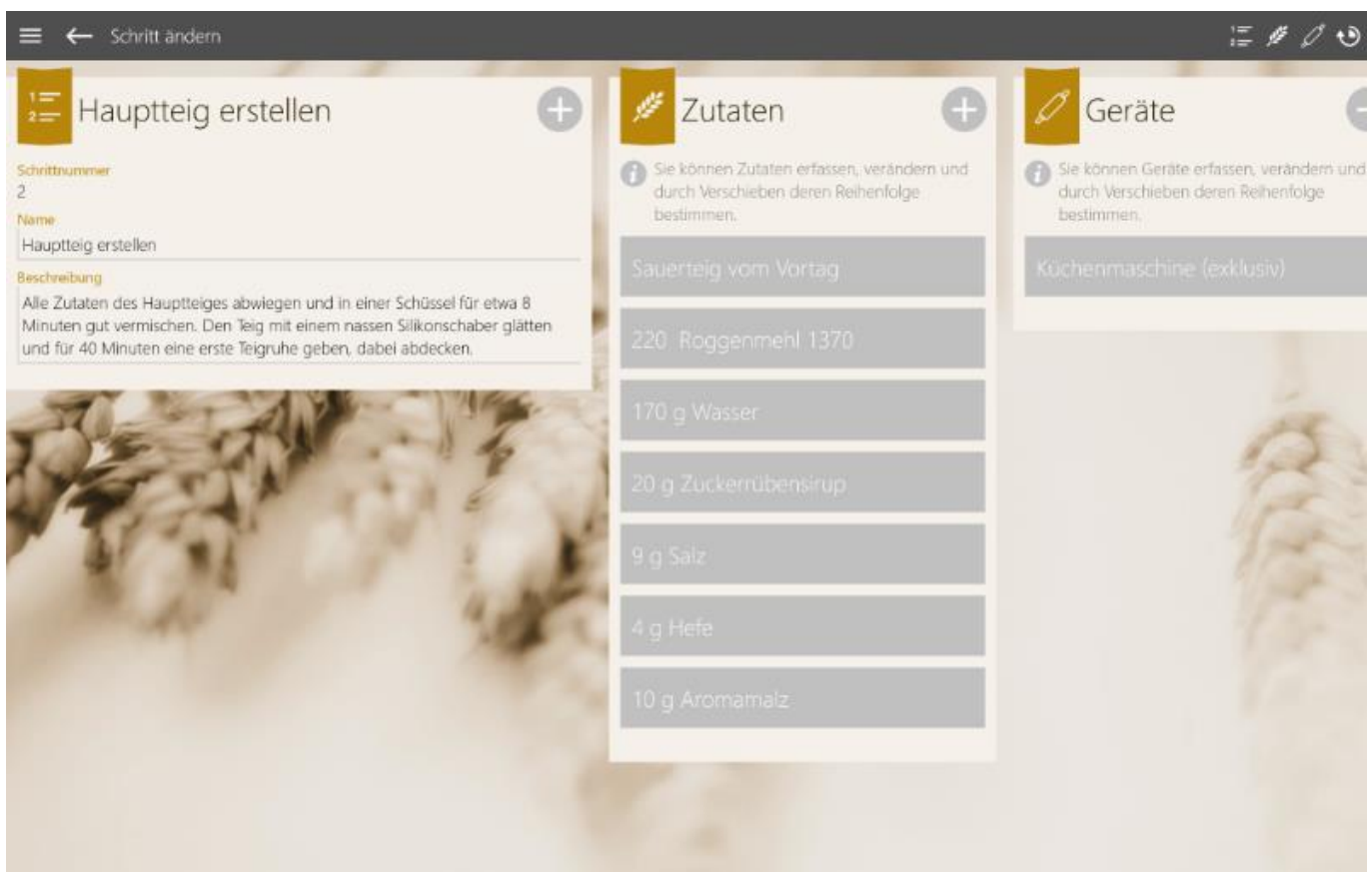
Rückwärts-Planung ab der vorgegebenen Ende-Zeit



Start-Bildschirm bei aktivem Backplan



Rezeptschritt während des Backens



Änderung eines Rezeptschritts



Start-Bildschirm auf mobilem Gerät



Backplaner mit zwei Rezepten auf mobilem Gerät