




Roggen-Brotteig zubereiten

27.01.2011

Sauerteig TA, jeweils den auf ganzen Ansatz berechnet

	Roggen Ansatz zufügen	200%	130 gr	
	Weizen Ansatz zufügen	200%	70 gr	
	1. Sauerteig-Sufe 260%	230%		
	Wasser	435 gr	370 gr	<==
	Roggen-Mehl Type 997	335 gr	270 gr	<==
	2. Sauerteig-Sufe 160%	183%		
	Wasser	570 gr	135 gr	
	Roggen-Mehl Type 997	685 gr	350 gr	
	3. Sauerteig-Stufe 200%	200%		
	Wasser	1.085 gr	515 gr	<==
	Roggen-Mehl Type 997	1.085 gr	400 gr	<==
	4. Teig Zubereitung			
	Sauerteig - Ansatz abnehmen		-180 gr	
	Sauerteig Wasserüberschuß	-21,00%	1.910 gr	
	Wasser, Molke oder Bier	158,00%	1.368 gr	<==
	Salz	2,00%	80 gr	
	Honig	1,00%	40 gr	
	Roggen Type Vollkorn		800 gr	<==
	Weizen Anteil% + Weizen Type 812	56%	2.250 gr	<==
	Körner	10,00%	401 gr	
	Teig-Menge		6.849 gr	
	Je Korb		1.712 gr	