

14.04.2012

Roggen-Sauerteig als Weizensauer-Ansatz zufügen	200%	71 gr
---	------	--------------

1. Sauerteig-Sufe	250%	2,4	
Wasser			67 gr <==
Weizen-Mehl Type 550			33 gr <==
			170 gr

2. Sauerteig-Sufe	185%	2,0	
Wasser			54 gr <==
Weizen-Mehl Type 550			116 gr <==
			341 gr

3. Sauerteig-Stufe	200%	2,2	
Wasser			218 gr <==
Weizen-Mehl Type 550			191 gr <==
			750 gr

Weisbrot TA154	Anteile	Wasser je Zutat	
Weizen-Vorteig vor dem Roggenteig anlegen			
Wasser als Zuguß			133 gr <==
Weizen-Mehl Type 812, auch für Knedel gut			250 gr <==

Honig	1,00%	11 g
Butter	1,00%	11 g
Salz dazu	2,00%	23 g

Wasser zum Weizen		399 g	
Weizen-Mehl Type 812, auch für Knedel gut		500 g	<==
Wasser dazu		90 g	<==
Leinsamen		40 g	<==
Sesam		40 g	<==

Weizen Type 812	53,15%	750 g
Sauerteig TA200 dazu	inkl. Wasseranteil	750 g
Sauerteig Anteil	100%	
Wasser-überschuß		-176 g