

09.01.2012

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	
Vorteig beim Teigen von RoggenBrot anlegen			
	Wasser als Zuguß		121 gr <==
Weizen-Mehl Type 550			250 gr <==

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

Wasser zum Weizen		364 g	
Weizen-Mehl 550		500 g	<==
	Wasser dazu	50 g	<==
	Leinsamen	40 g	<==
	Sesam	40 g	<==

Weizen 550 oder 812	48,57%	750 g
Sauerteig TA200 dazu	inkl. Wasseranteil	750 g
Sauerteig Anteil	100%	
Wasser-überschuß		-193 g