

## Rezeptartabelle Sauerteig TA 250

(alle angegebenen Mengen beziehen sich auf 10 kg Mehl)



	10 %	20 %	30 %	40 %	50 %	60 %	70 %	80 %	90 %	100 %
<b>Roggenanteil</b>										
<b>Teigausbeute</b>	160	164	167	170	171	173	174	175	178	180
<b>Versäuerung</b>	100 %	60 %	50 %	45 %	42 %	40 %	38 %	35 %	33 %	32 %
<b>Roggenmehl</b>	0,000 kg	0,800 kg	1,500 kg	2,200 kg	2,900 kg	3,600 kg	4,340 kg	5,200 kg	6,030 kg	6,800 kg
<b>Weizenmehl</b>	9,000 kg	8,000 kg	7,000 kg	6,000 kg	5,000 kg	4,000 kg	3,000 kg	2,000 kg	1,000 kg	0,000 kg
<b>Salz</b>	0,200 kg	0,200 kg	0,200 kg	0,200 kg	0,200 kg	0,200 kg	0,200 kg	0,200 kg	0,200 kg	0,200 kg
<b>Sauerteig</b>	2,500 kg	3,000 kg	3,750 kg	4,500 kg	5,250 kg	6,000 kg	6,650 kg	7,000 kg	7,425 kg	8,000 kg
<b>Hefe</b>	0,200 kg	0,180 kg	0,170 kg	0,160 kg	0,150 kg	0,150 kg	0,140 kg	0,140 kg	0,140 kg	0,140 kg
<b>Wasser</b>	4,500 kg	4,600 kg	4,450 kg	4,300 kg	3,950 kg	3,500 kg	3,410 kg	3,300 kg	3,345 kg	3,200 kg
<b>Teigmenge</b>	16,400 kg	16,780 kg	17,070 kg	17,360 kg	17,450 kg	17,450 kg	17,740 kg	17,840 kg	18,140 kg	18,340 kg
<b>Teigtemperatur</b>	24 °C	24 °C	24 °C	24 °C	24 °C	25 °C	25 °C	26 °C	26 °C	27 °C