

# Roggenbrot (Holzbackofen)

Mehl	Anteil	Gramm
Roggenmehl 997	80,0%	2111
Weizenmehl 1050	20,0%	1689
Backmalz		
	<b>gesamt</b>	<b>8445</b>

Quell-/Brühstück <small>Mehl/Schrot</small>	Anteil	Gramm
Weizen 1050		
Dinkel 1050		
Wasser im Quell-/Brühstück		
	<b>gesamt</b>	

Saaten/Körner	Anteil	Gramm
Leinsamen		
Sesamseed		
Sonnenblumenkerne		
Kürbiskerne		
Haferflocken		
	<b>gesamt</b>	

Q/B-Stück <small>Saaten/Körner</small>	Anteil	Gramm
Roggenkörner		
Dinkelkörner		
Wasser im Quell-/Brühstück		
	<b>gesamt</b>	

Gesamtversäuerung	Anteil	Gramm
Roggenmehl 997	68,8%	4645
Wasser im Sauerteig		4405
	<b>Vollsauer</b>	<b>9049</b>

Hefe %		
Salz %	2,2%	192
Wasser		1689

Öl	Anteil	Gramm
Rapsöl		

andere Zutaten	Anteil	Gramm
Kümmel, gemahlen	1,0%	87
Anis		
Fenchel		
Koriander (gemahlen)	2,0%	174
	<b>gesamt</b>	<b>261</b>

Roggenmehl 997	Mehl	Wasser	Zeit	ASG:	Sicherung
1. Stufe	613	919	19 :00	368	200
2. Stufe	1378	827	:00	<b>Sauerteig</b>	
3. Stufe	2756	2756	9 :00	9049	

Brutto TA	170
Netto TA	172
Mehl	8706
Mehl + Wasser	14800
Teigeinwage	14992
Stückzahl	12
Teigling	1249
TA Q/B-Stück "M"	200

Stückgewicht nach Abzug des Backverlustes	1087
---	------

TA Q/B-Stück "S"	
------------------	--

TA Sauerteig	195
"mild"	43%
"normal"	51%
"kräftig"	60%

Notizen / Anmerkungen:

## Sauerteigberechnung:

	Zeit	Stunden	Mehl	Wasser
1. Stufe	5	4 bis 8	613	919
2. Stufe	9	5 bis 24	1378	827
3. Stufe	3	3 bis 8	2756	2756
		gesamt	4747	4502
Teigbereitung um	12 :00 Uhr			
zu versäuerndes Mehl			4747	
Sauerteig			9249	