



Rezeptübergreifende Kurzinformationen im Blog auf [www.brotfeuer.com](http://www.brotfeuer.com)

## Hefe Reifezeiten

- > Die folgenden Angaben dienen als Orientierungswerte für Weizen- und Weizenmischbrote.
- > Die angegebenen Prozentsätze beziehen sich auf die Gesamtmehlmenge im Rezept.

### Bei 21 °C Raumtemperatur:

- > 1% Frischhefe = ca. 3 Stunden Reifezeit
- > 0,4% Frischhefe = ca. 8 Stunden Reifezeit
- > 0,2% Frischhefe = ca. 12 Stunden Reifezeit
- > 0,06% Frischhefe = ca. 24 Stunden Reifezeit

### Bei 5 °C im Kühlschrank:

- > 0,6% Frischhefe = flexibel von 24 bis 72 Stunden Reifezeit

Zusatzinformation:

- > Bei Trockenhefe wird lediglich 1/3 der angegebenen Hefemenge benötigt.
- > Koch- und Brühstücke verkürzen die Reifezeit.