



Rezeptübergreifende Kurzinfos kompakt im Blog auf 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.

Frischhefe in %	Reifezeit bei 21 °C	Reifezeit bei 27 °C
0,06%	ca. 15 Stunden	ca. 8 Stunden
0,20%	ca. 12 Stunden	ca. 6 Stunden
0,40%	ca. 8 Stunden	ca. 4 Stunden
1,00%	ca. 3 Stunden	ca. 3 Stunden

Kühle Gare	Reifezeit bei 5 °C
0,60%	flexibel: zwischen 24 und 72 Stunden

Poolish	Reifezeit bei 21 °C	Mischungsverhältnis
0,50%	ca. 12 Stunden	100% Mehl zu 100% Wasser

Biga	Reifezeit	Mischungsverhältnis
0,50%	bei 21 °C ca. 12 Stunden	100% Mehl zu 50% Wasser
0,50%	flexibel: zwischen 24 und 48 Stunden	100% Mehl zu 50% Wasser

Zusatzinformation:

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

Sauerteig Reifezeiten

Roggen-Sauerteig TA200

Mischung*	Reifezeit bei 22 °C	Reifezeit bei 27 °C
1/10/10	ca. 15 Stunden	ca. 8 Stunden
1/5/5	ca. 9 bis 12 Stunden	ca. 5 bis 6 Stunden
1/4/4	ca. 8 bis 10 Stunden	ca. 4 bis 5 Stunden
1/3/3	ca. 6 bis 8 Stunden	ca. 3 bis 4 Stunden
1/1/1	ca. 4 bis 6 Stunden	ca. 2 bis 3 Stunden

Roggen-Salzsauerteig TA200

2% Salz auf die zu versäuernde Mehlmenge im Sauerteig gerechnet. Starttemperatur ca. 35 °C

Mischung**	Reifezeit bei fallender Temperatur auf 22 °C	Reifezeit bei fallender Temperatur auf 27 °C
1/5/5/0,1Salz	ca. 12 bis 14 Stunden	ca. 6 bis 7 Stunden

Weizen-Sauerteig TA150 (Lievito madre/LM)

Mischung***	Reifezeit bei 22 °C	Reifezeit bei 27 °C
1/5/2,5	ca. 10 bis 14 Stunden	ca. 5 bis 7 Stunden
1/1/0,5	ca. 5 bis 7 Stunden	ca. 2 bis 4 Stunden

*Mischung 1/10/10 bedeutet zum Beispiel: 5g Anstellgut, zu 50g Mehl, zu 50g Wasser

**Mischung 1/5/5/0,1Salz bedeutet zum Beispiel: 100g Anstellgut, zu 500g Mehl, zu 500g Wasser, zu 10g Salz

***Mischung 1/1/0,5 bedeutet zum Beispiel: 50g Anstellgut, zu 50g Mehl, zu 25g Wasser