



Rezeptübergreifende Kurzinformationen im Blog auf www.brotfeuer.com

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	9 bis 12 Stunden	5 bis 6 Stunden
1/4/4	8 bis 10 Stunden	4 bis 5 Stunden
1/3/3	6 bis 8 Stunden	3 bis 4 Stunden
1/1/1	4 bis 6 Stunden	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
1/5/5/0,01Salz	12 bis 14 Stunden	6 bis 7 Stunden

Weizen-Sauerteig TA150 (Lievito madre/LM)

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

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

**Mischung 1/5/5/0,01Salz bedeutet zum Beispiel:
100g Anstellgut, zu 500g Mehl, zu 500g Wasser, zu 1g Salz

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