



Rezeptübergreifende Kurzinformationen im Blog auf www.brotfeuer.com

Wasseraufnahmefähigkeit der Getreidesorten (Mehl), Beispiele

Roggenanteil im Teig

Wasser im Teig ca.

100%	~	80%
90%	~	78%
80%	~	76%
70%	~	74%
60%	~	72%
50%	~	70%

Weizenanteil im Teig

Wasser im Teig ca.

100%	~	60%
90%	~	62%
80%	~	64%
70%	~	66%
60%	~	68%
50%	~	70%

Neben der Getreidesorte wird die Wasseraufnahme insbesondere durch die Mehltypen bestimmt sowie durch die Gärzeiten.