



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

## Wasseraufnahmefähigkeit der Getreidesorten (Mehl), Beispiele

<b>Roggenanteil im Teig</b>		<b>Wasser im Teig ca.</b>
100%	~	84%
90%	~	82%
80%	~	80%
70%	~	78%
60%	~	76%
50%	~	74%

<b>Weizenanteil im Teig</b>		<b>Wasser im Teig ca.</b>
100%	~	62%
90%	~	64%
80%	~	66%
70%	~	68%
60%	~	70%
50%	~	72%

Neben der Getreidesorte wird die Wasseraufnahme insbesondere durch die Mehltypen bestimmt sowie durch die Gärzeiten und Temperaturen von Mehl und Wasser.