Verarbeitungsempfehlung
IREKS-AKTIVSAUER 100

für 10 kg Gesamtmehl zur kombinierten Führung von Sauerteigbrot

Verhältnis % RM zu % WM	**100/0**	**90/10**	**80/20**	**70/30**	**60/40**	**50/50**
Roggenmehl Type 1150	7,200 kg	6,650 kg	5,750 kg	5,200 kg	4,300 kg	3,800 kg
Weizenmehl Type 550	---	1,000 kg	2,000 kg	3,000 kg	4,000 kg	5,000 kg
Grundsauer, TA 160 (18 Sr°)	4,000 kg	3,200 kg	3,200 kg	2,400 kg	2,400 kg	1,600 kg
IREKS-AKTIV-SAUER 100	0,300 kg	0,350 kg	0,250 kg	0,300 kg	0,200 kg	0,200 kg
Salz	0,200 kg	0,200 kg	0,200 kg	0,200 kg	0,200 kg	0,200 kg
Hefe*	0,100 kg	0,100 kg	0,100 kg	0,150 kg	0,150 kg	0,200 kg
Wasser, ca.	6,700 l	6,900 l	6,700 l	6,800 l	6,500 l	6,500 l
Gesamtgewicht	**18,500 kg**	**18,400 kg**	**18,200 kg**	**18,050 kg**	**17,750 kg**	**17,500 kg**
Teigtemperatur*:	ca. 29 °C		27 – 28 °C			ca. 26 °C
Teigruhe*:	20 – 30 Minuten					

für 10 kg Gesamtmehl zur direkten Führung von Sauerteigbrot

Verhältnis % RM zu % WM	**100/0**	**90/10**	**80/20**	**70/30**	**60/40**	**50/50**
Roggenmehl Type 1150	9,000 kg	8,100 kg	7,200 kg	6,300 kg	5,400 kg	4,500 kg
Weizenmehl Type 550	---	1,000 kg	2,000 kg	3,000 kg	4,000 kg	5,000 kg
IREKS-AKTIV-SAUER 100	1,000 kg	0,900 kg	0,800 kg	0,700 kg	0,600 kg	0,500 kg
Salz	0,200 kg	0,200 kg	0,200 kg	0,200 kg	0,200 kg	0,200 kg
Hefe*	0,100 kg	0,100 kg	0,100 kg	0,150 kg	0,150 kg	0,200 kg
Wasser, ca.	8,300 l	8,200 l	8,000 l	7,800 l	7,400 l	7,200 l
Gesamtgewicht	**18,600 kg**	**18,500 kg**	**18,300 kg**	**18,150 kg**	**17,750 kg**	**17,600 kg**
Teigtemperatur*:	ca. 29 °C		27 – 28 °C			ca. 26 °C
Teigruhe*:	20 – 30 Minuten					

…

* Hefemenge, Teigtemperatur und Teigruhe den Produktionsbedingungen anpassen.

Allgemeiner Hinweis: Zur Förderung der Maschinengängigkeit, Gärstabilität und des Ofennachtriebs kann der Mehlmischung entsprechend z. B. STABILASE (1 – 2 %) eingesetzt werden.
Bei extrem feuchtbackenden Mehlen empfiehlt sich, die Anwendung IREKS-AKTIVSAUER 100 entsprechend zu erhöhen.