Verarbeitungsempfehlung
IREKS-VOLLSAUER

für 10 kg Gesamtmehl zur Direkten Herstellung von Sauerteigbrot

Verhältnis % RM zu % WM	**60/40**	**70/30**	**80/20**	**90/10**	**100/0**
Roggenmehl Type 1150	4,500 kg	5,200 kg	6,000 kg	6,700 kg	7,500 kg
Weizenmehl Type 550	4,000 kg	3,000 kg	2,000 kg	1,000 kg	---
IREKS-VOLLSAUER	1,500 kg	1,800 kg	2,000 kg	2,300 kg	2,500 kg
Salz	0,220 kg	0,220 kg	0,220 kg	0,220 kg	0,220 kg
Hefe*	0,150 kg	0,150 kg	0,150 kg	0,150 kg	0,150 kg
Wasser, ca.*	7,600 l	7,800 l	8,000 l	8,100 l	8,200 l
Gesamtgewicht	17,970 kg	18,170 kg	18,370 kg	18,470 kg	18,570 kg
Teigtemperatur*	26 – 27 °C	27 – 28 °C	27 – 28 °C	27 – 28 °C	ca. 29 °C

* Hefemenge, Wassermenge und Teigtemperatur den Produktionsbedingungen anpassen.

für 10 kg Gesamtmehl zur Indirekten Herstellung von Sauerteigbrot

Verhältnis % RM zu % WM	**60/40**	**70/30**	**80/20**	**90/10**	**100/0**
Roggenmehl Type 1150	4,200 kg	4,900 kg	5,700 kg	6,300 kg	7,000 kg
Weizenmehl Type 550	4,000 kg	3,000 kg	2,000 kg	1,000 kg	---
Grundsauer, TA 160	1,600 kg	1,600 kg	1,600 kg	2,400 kg	2,400 kg
IREKS-VOLLSAUER	0,800 kg	1,100 kg	1,300 kg	1,200 kg	1,500 kg
Salz	0,220 kg	0,220 kg	0,220 kg	0,220 kg	0,220 kg
Hefe*	0,150 kg	0,150 kg	0,150 kg	0,150 kg	0,150 kg
Wasser, ca.*	6,900 l	7,100 l	7,300 l	7,100 l	7,200 l
Gesamtgewicht	17,870 kg	18,070 kg	18,270 kg	18,370 kg	18,470 kg
Teigtemperatur*	26 – 27 °C	27 – 28 °C	27 – 28 °C	27 – 28 °C	ca. 29 °C

* Hefemenge, Wassermenge und Teigtemperatur den Produktionsbedingungen anpassen

Teigruhe: ca. 30 Minuten bei direkter Führung,
bei den Teigen mit Grundsauer ca. 20 Minuten

Allgemeiner Hinweis: Zur Förderung von Gärstabilität, Ofennachtrieb und Frischhaltung kann ggf. STABILASE oder BACKFRISCH eingesetzt werden.