

## Hausbrot 70:30 Roggenquellteig

Gesamtmehlmenge:	7,46 kg	12,0 Stück
Verhältnis Roggen : Weizen	70%      30%	
Roggenmehl	5,22 kg	
Weizenmehl	2,24 kg	
Versäuerungsmenge:	40 %	
Gesamtflüssigkeitsmenge:	5,97 l	
TA	180 %	

### Sauerteigberechnungsschema

Stehzeit in Std.	TA der einzelnen Stufen		Sauerteigmenge		Auffrischmenge		Gesamt- menge
			Mehl	Wasser	Mehl	Wasser	
		Anstellgut	0,01934 kg				
3	240	Anfrischsauer	0,06 kg	0,08 kg	0,06 kg	0,08 kg	0,16 kg
12	175	Grundsauer	0,70 kg	0,52 kg	0,64 kg	0,44 kg	1,24 kg
3	200	Vollsauer	2,09 kg	2,09 kg	1,39 kg	1,57 kg	4,20 kg
		Teig	5,22 kg	5,97 kg	3,13 kg	3,88 kg	

Roggenmehl 960	1,64 kg	
Weizenmehl 700	1,12 kg	
Weizenmehl 1600	1,12 kg	180,0 % TA
Wasser	2,39 kg	
Vollsauer	4,20 kg	
Roggenmehl 960	1,49 kg	20 %
Wasser	1,49 kg	20 %
Brotgewürz	0,07 kg	1 %
Salz	0,15 kg	2 %
Hefe	0,15 kg	2 %
Mischgewicht:	13,82 kg	185,0 % MG

Wassertemp.	40 °C	
Teigtemperatur:	27 °C	
Mischzeit:	6 min.	
Teigruhe:	10 min.	
Teigeinlage:	1,15 kg	
Stückgare:	40 min.	
Ofentemperatur:	250 °C	fallend
Backzeit:	60 min.	

#### Bemerkung:

Aus reifem Sauerteig und den restlichen Zutaten einen Teig mischen;  
 Den Teig ca. 30 min. rasten lassen und dann auswiegen;  
 aufwirken und zu Strutzen oder Laib formen und ca. 40 min. auf Gare stellen;  
 Teigling mit Wasser bestreichen, stupfen und einschießen

# Hausbrot 70:30 Roggenquellteig

## Anfrischsauer

Preis

Anstellgut	0,02 kg	0,05 kg	0,04 kg	0,03 kg	0,02 kg	0,02 kg	0,02 kg	0,01 kg	€ 0,01
Wasser	0,08 kg	0,20 kg	0,16 kg	0,12 kg	0,10 kg	0,08 kg	0,07 kg	0,05 kg	€ -
Roggenmehl 960	0,06 kg	0,14 kg	0,12 kg	0,09 kg	0,07 kg	0,06 kg	0,05 kg	0,04 kg	€ 0,05
	0,16 kg	0,40 kg	0,32 kg	0,24 kg	0,20 kg	0,16 kg	0,13 kg	0,11 kg	

## Grundsauer

Wasser	0,44 kg	1,10 kg	0,88 kg	0,66 kg	0,55 kg	0,44 kg	0,37 kg	0,29 kg	€ -
Roggenmehl 960	0,64 kg	1,59 kg	1,27 kg	0,96 kg	0,80 kg	0,64 kg	0,53 kg	0,42 kg	€ 0,56
	1,24 kg	3,09 kg	2,47 kg	1,85 kg	1,54 kg	1,24 kg	1,03 kg	0,82 kg	

## Vollsauer

Wasser	1,57 kg	3,91 kg	3,13 kg	2,35 kg	1,96 kg	1,56 kg	1,30 kg	1,04 kg	€ -
Roggenmehl 960	1,39 kg	3,48 kg	2,78 kg	2,09 kg	1,74 kg	1,39 kg	1,16 kg	0,93 kg	€ 1,22
	4,20 kg	10,48 kg	8,38 kg	6,29 kg	5,24 kg	4,19 kg	3,49 kg	2,79 kg	

## Roggenquellteig

Wasser	1,49 kg	3,72 kg	2,98 kg	2,23 kg	1,86 kg	1,49 kg	1,24 kg	0,99 kg	€ -
Roggenmehl 960	1,49 kg	3,72 kg	2,98 kg	2,23 kg	1,86 kg	1,49 kg	1,24 kg	0,99 kg	€ 1,31
	2,98 kg	7,45 kg	5,96 kg	4,47 kg	3,72 kg	2,98 kg	2,48 kg	1,99 kg	

## Teig

Roggenmehl 960	1,64 kg	4,10 kg	3,28 kg	2,46 kg	2,05 kg	1,64 kg	1,37 kg	1,09 kg	€ 1,44
Weizenmehl 700	1,12 kg	2,79 kg	2,23 kg	1,68 kg	1,40 kg	1,12 kg	0,93 kg	0,74 kg	€ 0,99
Weizenmehl 1600	1,12 kg	2,79 kg	2,23 kg	1,68 kg	1,40 kg	1,12 kg	0,93 kg	0,74 kg	€ 0,85
Wasser	2,39 kg	5,96 kg	4,77 kg	3,58 kg	2,98 kg	2,38 kg	1,99 kg	1,59 kg	€ -
Vollsauer	4,20 kg	10,48 kg	8,38 kg	6,29 kg	5,24 kg	4,19 kg	3,49 kg	2,79 kg	€ 2,10
Roggenquellteig	2,98 kg	7,45 kg	5,96 kg	4,47 kg	3,72 kg	2,98 kg	2,48 kg	1,99 kg	
Brotgewürz	0,07 kg	0,19 kg	0,15 kg	0,11 kg	0,09 kg	0,07 kg	0,06 kg	0,05 kg	€ 0,26
Salz	0,15 kg	0,37 kg	0,30 kg	0,22 kg	0,19 kg	0,15 kg	0,12 kg	0,10 kg	€ 0,05
Hefe	0,15 kg	0,37 kg	0,30 kg	0,22 kg	0,19 kg	0,15 kg	0,12 kg	0,10 kg	€ 0,23
Mischgewicht:	13,82 kg	34,50 kg	27,60 kg	20,70 kg	17,25 kg	13,80 kg	11,50 kg	9,20 kg	€ 9,08

Stück

12,0	30	24	18	15	12	10	8	
€ 9,08	€ 22,66	€ 18,13	€ 13,59	€ 11,33	€ 9,06	€ 7,55	€ 6,04	€ 0,76