

# Dreistufen- Sauerteig-Berechnung

The logo consists of a stylized, wavy, horizontal shape resembling a series of connected arches or a decorative flourish, drawn with white chalk. Below this shape, the text 'baecker-know-how.de' is written in a lowercase, sans-serif font.

**baecker-  
know-how.de**

# Dreistufen-Berechnungen

---

Sauerteig Berechnungen kommen in (fast) jeder Gesellen- oder Meisterprüfung vor

Das Ganze ist gar nicht so schwer

Ich zeige Euch jetzt wie die Berechnung funktioniert

# Beispiel-Aufgabe

Füllen Sie mit den folgenden Angaben das Sauerteigführungsschema für ein **Roggenmischbrot** aus:

(Anmerkung: Die Gewichtsangaben sind jeweils auf ganze Gramm zu runden)

## 3-Stufen-Sauer mit Grundsauer über Nacht

Gesamtmehl:	60 kg
Mehlmischung	70:30
Zu versäuernde Roggenmehlmenge:	45%

## Stehzeiten und TA:

Teig	---	176
Vollsauer	3 Std.	200
Grundsauer	8 Std.	160
Anfrischsauer	5 Std.	190
Anstellgut	---	200

# Das Sauerteig-Schema

Dazu gibt es meist ein Formblatt zum Ausfüllen das so oder so ähnlich aussieht:

	Teig	Vollsauer	Grundsauer	Anfrischsauer	Anstellgut*
Gesamt WM					
Gesamt RM					
Stehzeit					
RM Zugabe					
TA					
Wasser, gesamt					
Wasser zugeben					
* Das Anstellgut bleibt bei der weiteren Rechnung unberücksichtigt!					

Wenn Ihr kein Formblatt bekommt, müsst Ihr Euch selbst eine Tabelle zeichnen.

# Rechenweg

Gesamtmehlmenge:			TA	Stehzeit:
Weizenanteil:		Anstellgut:		--
Roggenanteil:		Anfrischsauer:		
Brotteig TA:		Grundsauer:		
versäuerter RM-Anteil:		Vollsauer:		

	Teig	Vollsauer	Grundsauer	Anfrischsauer	Anstellgut*
Gesamt WM					
Gesamt RM					
Stehzeit					
RM Zugabe					
TA					
Wasser, gesamt					
Wasser zugeben					

\* Das Anstellgut bleibt bei der weiteren Rechnung unberücksichtigt!

Fangen wir an!

Zur besseren Übersicht übertrage ich die Werte der Aufgabe zuerst einmal in diese Tabelle hier!

Das müsst Ihr normalerweise nicht machen, Ihr könnt direkt losrechnen.

# Rechenweg

Gesamtmehlmenge:	60 kg		TA	Stehzeit:
Weizenanteil:		Anstellgut:		--
Roggenanteil:		Anfrischsauer:		
Brotteig TA:		Grundsauer:		
versäuerter RM-Anteil:		Vollsauer:		

Fangen wir an!

Übertragen wir zur besseren Übersicht die Werte der Aufgabe zuerst einmal in diese Tabelle hier!

<u>3-Stufen-Sauer mit Grundsauer über Nacht</u>			Sauer	Anstellgut*
Gesamtmehl:	60 kg			
Mehlmischung	70:30			
Zu versäuernde Roggenmehlmenge:	45%			
<u>Stehzeiten und TA:</u>				
Teig	---		176	
Vollsauer	3 Std.		200	
Grundsauer	8 Std.		160	
Anfrischsauer	5 Std.		190	
Anstellgut	---		200	

# Rechenweg

Gesamtmehlmenge:	60 kg		TA	Stehzeit:
Weizenanteil:		Anstellgut:		--
Roggenanteil:		Anfrischsauer:		
Brotteig TA:		Grundsauer:		
versäuerter RM-Anteil:		Vollsauer:		

Was ist denn jetzt beim Mehl 70 und was 30?

<u>3-Stufen-Sauer mit Grundsauer über Nacht</u>			Sauer	Anstellgut*
Gesamtmehl:	60 kg			
Mehlmischung	70:30			
Zu versäuernde Roggenmehlmenge:	45%			
<u>Stehzeiten und TA:</u>				
Teig	---		176	
Vollsauer	3 Std.		200	
Grundsauer	8 Std.		160	
Anfrischsauer	5 Std.		190	
Anstellgut	---		200	

# Rechenweg

Gesamtmehlmenge:	60 kg		TA	Stehzeit:
Weizenanteil:	30 %	Anstellgut:		--
Roggenanteil:	70%	Anfrischsauer:		
Brotteig TA:		Grundsauer:		
versäuerter RM-Anteil:		Vollsauer:		

Richtig!

In der Aufgabe stand:

„Füllen Sie mit den folgenden Angaben das Sauerteigführungsschema für ein **Roggenmischbrot** aus:“

<u>3-Stufen-Sauer mit Grundsauer über Nacht</u>			Sauer	Anstellgut*
Gesamtmehl:	60 kg			
Mehlmischung	70:30			
Zu versäuernde Roggenmehlmenge:	45%			
<u>Stehzeiten und TA:</u>				
Teig	---		176	
Vollsauer	3 Std.		200	
Grundsauer	8 Std.		160	
Anfrischsauer	5 Std.		190	
Anstellgut	---		200	

# Rechenweg

Gesamtmehlmenge:	60 kg		TA	Stehzeit:
Weizenanteil:	30 %	Anstellgut:		--
Roggenanteil:	70%	Anfrischsauer:		
Brotteig TA:		Grundsauer:		
versäuerter RM-Anteil:	45%	Vollsauer:		

Beim versäuerten Mehl müsst Ihr später beim Rechnen aufpassen!

Es ist zwar meist versäuertes Roggenmehl, aber es könnte auch versäuertes Gesamtmehl sein!

<u>3-Stufen-Sauer mit Grundsauer über Nacht</u>			Sauer	Anstellgut*
Gesamtmehl:	60 kg			
Mehlmischung	70:30			
Zu versäuernde Roggenmehlmenge:	45%			
<u>Stehzeiten und TA:</u>				
Teig	---			176
Vollsauer	3 Std.			200
Grundsauer	8 Std.			160
Anfrischsauer	5 Std.			190
Anstellgut	---			200

# Rechenweg

Gesamtmehlmenge:	60 kg		TA	Stehzeit:
Weizenanteil:	30 %	Anstellgut:		--
Roggenanteil:	70%	Anfrischsauer:		
Brotteig TA:	176	Grundsauer:		
versäuerter RM-Anteil:	45%	Vollsauer:		

Die TA des Brotteiges übernehmen

<u>3-Stufen-Sauer mit Grundsauer über Nacht</u>			Sauer	Anstellgut*
Gesamtmehl:	60 kg			
Mehlmischung	70:30			
Zu versäuernde Roggenmehlmenge:	45%			
<u>Stehzeiten und TA:</u>				
Teig	---	176		
Vollsauer	3 Std.	200		
Grundsauer	8 Std.	160		
Anfrischsauer	5 Std.	190		
Anstellgut	---	200		

# Rechenweg

Gesamtmehlmenge:	60 kg		TA	Stehzeit:
Weizenanteil:	30 %	Anstellgut:	200	--
Roggenanteil:	70%	Anfrischsauer:	190	5 Std
Brotteig TA:	176	Grundsauer:	160	8 Std
versäuerter RM-Anteil:	45%	Vollsauer:	200	3 Std

Und schließlich die TAs und Stehzeiten der einzelnen Sauerteigstufen übernehmen.

<u>3-Stufen-Sauer mit Grundsauer über Nacht</u>			Sauer	Anstellgut*
Gesamtmehl:	60 kg			
Mehlmischung	70:30			
Zu versäuernde Roggenmehlmenge:	45%			
<u>Stehzeiten und TA:</u>				
Teig	---		176	
Vollsauer	3 Std.		200	
Grundsauer	8 Std.		160	
Anfrischsauer	5 Std.		190	
Anstellgut	---		200	

# Rechenweg

Gesamtmehlmenge:	60 kg		TA	Stehzeit:
Weizenanteil:	30 %	Anstellgut:	200	--
Roggenanteil:	70%	Anfrischsauer:	190	5 Std
Brotteig TA:	176	Grundsauer:	160	8 Std
versäuerter RM-Anteil:	45%	Vollsauer:	200	3 Std

	Teig	Vollsauer	Grundsauer	Anfrischsauer	Anstellgut*
Gesamt WM					
Gesamt RM					
Stehzeit					
RM Zugabe					
TA					
Wasser, gesamt					
Wasser zugeben					

\* Das Anstellgut bleibt bei der weiteren Rechnung unberücksichtigt!

Jetzt haben wir alles auf einen Blick.

Je nachdem, was Ihr für ein Formblatt bekommt oder ob Ihr eine Tabelle selbst zeichnet, müsst/ könnt Ihr ein paar Felder streichen!

# Rechenweg

Gesamtmehlmenge:	60 kg		TA	Stehzeit:
Weizenanteil:	30 %	Anstellgut:	200	--
Roggenanteil:	70%	Anfrischsauer:	190	5 Std
Brotteig TA:	176	Grundsauer:	160	8 Std
versäuerter RM-Anteil:	45%	Vollsauer:	200	3 Std

Wir haben Weizenmehl nur im Teig und keines in einer Sauerteigstufe

	Teig	Vollsauer	Grundsauer	Anfrischsauer	Anstellgut*
Gesamt WM		-----	-----	-----	-----
Gesamt RM					
Stehzeit					
RM Zugabe					
TA					
Wasser, gesamt					
Wasser zugeben					

\* Das Anstellgut bleibt bei der weiteren Rechnung unberücksichtigt!

# Rechenweg

Gesamtmehlmenge:	60 kg		TA	Stehzeit:
Weizenanteil:	30 %	Anstellgut:	200	--
Roggenanteil:	70%	Anfrischsauer:	190	5 Std
Brotteig TA:	176	Grundsauer:	160	8 Std
versäuerter RM-Anteil:	45%	Vollsauer:	200	3 Std

Wir haben Weizenmehl nur im Teig und keines in einer Sauerteigstufe

	Teig	Vollsauer	Grundsauer	Anfrischsauer	Anstellgut*
Gesamt WM		-----	-----	-----	-----
Gesamt RM					
Stehzeit	-----				-----
RM Zugabe					
TA					
Wasser, gesamt					
Wasser zugeben					

Der Brotteig und auch das Anstellgut haben keine Stehzeit die irgendwie in die Berechnung einfließt!

\* Das Anstellgut bleibt bei der weiteren Rechnung unberücksichtigt!

# Rechenweg

Gesamtmehlmenge:	60 kg		TA	Stehzeit:
Weizenanteil:	30 %	Anstellgut:	200	--
Roggenanteil:	70%	Anfrischsauer:	190	5 Std
Brotteig TA:	176	Grundsauer:	160	8 Std
versäuerter RM-Anteil:	45%	Vollsauer:	200	3 Std

Wir haben Weizenmehl nur im Teig und keines in einer Sauerteigstufe

	Teig	Vollsauer	Grundsauer	Anfrischsauer	Anstellgut*
Gesamt WM		-----	-----	-----	-----
Gesamt RM					
Stehzeit	-----				-----
RM Zugabe					-----
TA					
Wasser, gesamt					
Wasser zugeben					-----

Der Brotteig und auch das Anstellgut haben keine Stehzeit die irgendwie in die Berechnung einfließt!

Beim Anstellgut haben wir keine Zugabe von Roggenmehl oder Wasser, da wir es ja von einem reifen Sauerteig abgenommen haben!

\* Das Anstellgut bleibt bei der weiteren Rechnung unberücksichtigt!

# Rechenweg

Gesamtmehlmenge:	60 kg		TA	Stehzeit:
Weizenanteil:	30 %	Anstellgut:	200	--
Roggenanteil:	70%	Anfrischsauer:	190	5 Std
Brotteig TA:	176	Grundsauer:	160	8 Std
versäuerter RM-Anteil:	45%	Vollsauer:	200	3 Std

Wir übernehmen jetzt mal die Teigausbeuten und die Stehzeiten in unser Schema.

Das könnt Ihr aber auch als 2. Schritt machen.

	Teig	Vollsauer	Grundsauer	Anfrischsauer	Anstellgut*
Gesamt WM		-----	-----	-----	-----
Gesamt RM					
Stehzeit	-----	3 Std	8 Std	5 Std	-----
RM Zugabe					-----
TA	176	200	160	190	200
Wasser, gesamt					
Wasser zugeben					-----

\* Das Anstellgut bleibt bei der weiteren Rechnung unberücksichtigt!

# Rechenweg

Gesamtmehlmenge:	60 kg		TA	Stehzeit:
Weizenanteil:	30 %	Anstellgut:	200	--
Roggenanteil:	70%	Anfrischsauer:	190	5 Std
Brotteig TA:	176	Grundsauer:	160	8 Std
versäuerter RM-Anteil:	45%	Vollsauer:	200	3 Std

	Teig	Vollsauer	Grundsauer	Anfrischsauer	Anstellgut*
Gesamt WM		-----	-----	-----	-----
Gesamt RM					
Stehzeit	-----	3 Std	8 Std	5 Std	-----
RM Zugabe					-----
TA	176	200	160	190	200
Wasser, gesamt					
Wasser zugeben					-----

\* Das Anstellgut bleibt bei der weiteren Rechnung unberücksichtigt!

Jetzt teilen wir unsere Mehle auf.

Wir rechnen übrigens rückwärts, also vom Teig über die Sauerteigstufen zum Anstellgut.

Wir wollen von 60kg Mehl Roggenmischbrot herstellen.

Also sind 60kg Gesamtmehl unsere 100%, die sich in 70% Roggenmehl und 30% Weizenmehl aufteilen.

# Rechenweg

Gesamtmehlmenge:	60 kg		TA	Stehzeit:
Weizenanteil:	30 %	Anstellgut:	200	--
Roggenanteil:	70 %	Anfrischsauer:	190	5 Std
Brotteig TA:	176	Grundsauer:	160	8 Std
versäuerter RM-Anteil:	45%	Vollsauer:	200	3 Std

Als Rechnung bedeutet das dann fürs Weizenmehl:

$$\begin{array}{rcl}
 100\% & - & 60\text{kg} \\
 30\% & - & X
 \end{array}$$

$$X = \frac{30 \times 60}{100} =$$

	Teig	Vollsauer	Grundsauer	Anfrischsauer	Anstellgut*
Gesamt WM		-----	-----	-----	-----
Gesamt RM					
Stehzeit	-----	3 Std	8 Std	5 Std	-----
RM Zugabe					-----
TA	176	200	160	190	200
Wasser, gesamt					
Wasser zugeben					-----

\* Das Anstellgut bleibt bei der weiteren Rechnung unberücksichtigt!

# Rechenweg

Gesamtmehlmenge:	60 kg		TA	Stehzeit:
Weizenanteil:	30 %	Anstellgut:	200	--
Roggenanteil:	70 %	Anfrischsauer:	190	5 Std
Brotteig TA:	176	Grundsauer:	160	8 Std
versäuerter RM-Anteil:	45%	Vollsauer:	200	3 Std

Als Rechnung bedeutet das dann fürs Weizenmehl:

$$\begin{array}{rcl}
 100\% & - & 60\text{kg} \\
 30\% & - & X
 \end{array}$$

$$X = \frac{30 \times 60}{100} = 18\text{kg}$$

	Teig	Vollsauer	Grundsauer	Anfrischsauer	Anstellgut*
Gesamt WM	18kg ←	-----	-----	-----	-----
Gesamt RM					
Stehzeit	-----	3 Std	8 Std	5 Std	-----
RM Zugabe					-----
TA	176	200	160	190	200
Wasser, gesamt					
Wasser zugeben					-----

\* Das Anstellgut bleibt bei der weiteren Rechnung unberücksichtigt!

# Rechenweg

Gesamtmehlmenge:	60 kg		TA	Stehzeit:
Weizenanteil:	30 %	Anstellgut:	200	--
Roggenanteil:	70 %	Anfrischsauer:	190	5 Std
Brotteig TA:	176	Grundsauer:	160	8 Std
versäuerter RM-Anteil:	45%	Vollsauer:	200	3 Std

Als Rechnung bedeutet das dann fürs Roggenmehl:

$$\begin{array}{rcl}
 100\% & - & 60\text{kg} \\
 70\% & - & X
 \end{array}$$

$$X = \frac{70 \times 60}{100} =$$

	Teig	Vollsauer	Grundsauer	Anfrischsauer	Anstellgut*
Gesamt WM	18kg	-----	-----	-----	-----
Gesamt RM					
Stehzeit	-----	3 Std	8 Std	5 Std	-----
RM Zugabe					-----
TA	176	200	160	190	200
Wasser, gesamt					
Wasser zugeben					-----

\* Das Anstellgut bleibt bei der weiteren Rechnung unberücksichtigt!

# Rechenweg

Gesamtmehlmenge:	60 kg		TA	Stehzeit:
Weizenanteil:	30 %	Anstellgut:	200	--
Roggenanteil:	70 %	Anfrischsauer:	190	5 Std
Brotteig TA:	176	Grundsauer:	160	8 Std
versäuerter RM-Anteil:	45%	Vollsauer:	200	3 Std

Als Rechnung bedeutet das dann fürs Roggenmehl:

$$\begin{array}{rcl}
 100\% & - & 60\text{kg} \\
 70\% & - & X
 \end{array}$$

$$X = \frac{70 \times 60}{100} = 42\text{kg}$$

	Teig	Vollsauer	Grundsauer	Anfrischsauer	Anstellgut*
Gesamt WM	18kg	-----	-----	-----	-----
Gesamt RM	42kg ←				
Stehzeit	-----	3 Std	8 Std	5 Std	-----
RM Zugabe					-----
TA	176	200	160	190	200
Wasser, gesamt					
Wasser zugeben					-----

\* Das Anstellgut bleibt bei der weiteren Rechnung unberücksichtigt!

# Rechenweg

Gesamtmehlmenge:	60 kg		TA	Stehzeit:
Weizenanteil:	30 %	Anstellgut:	200	--
Roggenanteil:	70%	Anfrischsauer:	190	5 Std
Brotteig TA:	176	Grundsauer:	160	8 Std
versäuerter RM-Anteil:	45%	Vollsauer:	200	3 Std

	Teig	Vollsauer	Grundsauer	Anfrischsauer	Anstellgut*
Gesamt WM	18kg	-----	-----	-----	-----
Gesamt RM	42kg				
Stehzeit	-----	3 Std	8 Std	5 Std	-----
RM Zugabe					-----
TA	176	200	160	190	200
Wasser, gesamt					
Wasser zugeben					-----

\* Das Anstellgut bleibt bei der weiteren Rechnung unberücksichtigt!

Nun rechnen wir aus wieviel Mehl versäuert werden muss, also wieviel Mehl in unserem reifen Vollsauer sein muss!

Passt bitte auf ob die Angaben in Eurer Aufgabe versäuertes Roggenmehl oder versäuertes Gesamtmehl lauten!

Meistens ist es (wie auch hier) versäuertes Roggenmehl. Also sind jetzt die 42kg RM 100%, von denen 45% versäuert werden sollen.

(Bei versäuertem Gesamtmehl wären 100% wieder die 60kg)

# Rechenweg

Gesamtmehlmenge:	60 kg		TA	Stehzeit:
Weizenanteil:	30 %	Anstellgut:	200	--
Roggenanteil:	70%	Anfrischsauer:	190	5 Std
Brotteig TA:	176	Grundsauer:	160	8 Std
versäuerter RM-Anteil:	45%	Vollsauer:	200	3 Std

Als Rechnung bedeutet das dann:

$$\begin{array}{rcl}
 100\% & - & 42\text{kg} \\
 45\% & - & X
 \end{array}$$

$$X = \frac{45 \times 42}{100} = 18,900\text{kg}$$

	Teig	Vollsauer	Grundsauer	Anfrischsauer	Anstellgut*
Gesamt WM	18kg	-----	-----	-----	-----
Gesamt RM	42kg				
Stehzeit	-----	3 Std	8 Std	5 Std	-----
RM Zugabe					-----
TA	176	200	160	190	200
Wasser, gesamt					
Wasser zugeben					-----

\* Das Anstellgut bleibt bei der weiteren Rechnung unberücksichtigt!

# Rechenweg

Gesamtmehlmenge:	60 kg		TA	Stehzeit:
Weizenanteil:	30 %	Anstellgut:	200	--
Roggenanteil:	70%	Anfrischsauer:	190	5 Std
Brotteig TA:	176	Grundsauer:	160	8 Std
versäuerter RM-Anteil:	45%	Vollsauer:	200	3 Std

Auch die übertragen wir ins Sauerteigschema.

$$\begin{array}{rcl}
 100\% & - & 42\text{kg} \\
 45\% & - & X
 \end{array}$$

$$X = \frac{45 \times 42}{100} = 18,900\text{kg}$$

	Teig	Vollsauer	Grundsauer	Anfrischsauer	Anstellgut*
Gesamt WM	18kg	-----	-----	-----	-----
Gesamt RM	42kg	18,900kg			
Stehzeit	-----	3 Std	8 Std	5 Std	-----
RM Zugabe					-----
TA	176	200	160	190	200
Wasser, gesamt					
Wasser zugeben					-----

\* Das Anstellgut bleibt bei der weiteren Rechnung unberücksichtigt!

## Arkady-Vervielfältigungsregel (=Vermehrungshöhe)

Kurz formuliert sagt diese aus:

Mehlgehalt einer Sauerteigstufe = Mehlgehalt der vorhergehenden Stufe x der Stehzeit

Oder da man ja rückwärts rechnet:

Mehlgehalt der vorhergehenden Stufe = Mehlmenge : Stehzeit

### **Achtung:**

*Teilweise wird bei einer Stehzeit von mehr als 6 (oder 8) Stunden die Vermehrungshöhe x1,5 oder gar x2 genommen. Klärt das mit Eurem Lehrer, wie das an Eurer Schule/ bei Euren Prüfungen gerechnet werden soll!*

# Rechenweg

Gesamtmehlmenge:	60 kg			TA	Stehzeit:
Weizenanteil:	30 %	Anstellgut:		200	--
Roggenanteil:	50 %				5 Std
Brot					8 Std
versäuerter					3 Std

  

			Dauer	Anstellgut*
Gesamt WM	18kg	-----	-----	-----
Gesamt RM	42kg	18,900kg		
Stehzeit	-----	↓ 3 Std	8 Std	5 Std
RM Zugabe				-----
TA	176	200	160	190
Wasser, gesamt				
Wasser zugeben				-----

\* Das Anstellgut bleibt bei der weiteren Rechnung unberücksichtigt!

**Arkady-Regel:**  
 Mehlgehalt der vorhergehenden Stufe =  
 Mehlmenge : Stehzeit

Die Arkady-Regel wenden wir jetzt an.  
 Wir teilen die Mehlmenge im Vollsauer durch seine Stehzeit von 3 Stunden.

$$\frac{18,900\text{kg}}{3 \text{ Std}} =$$

# Rechenweg

Gesamtmehlmenge:	60 kg		TA	Stehzeit:
Weizenanteil:	30 %	Anstellgut:	200	--
Roggenanteil:	70%	Anfrischsauer:	190	5 Std
Brotteig TA:	176	Grundsauer:	160	8 Std
versäuerter RM-Anteil:	45%	Vollsauer:	200	3 Std

	Teig	Vollsauer	Grundsauer	Anfrischsauer	Anstellgut*
Gesamt WM	18kg	-----	-----	-----	-----
Gesamt RM	42kg	18,900kg	6,300kg		
Stehzeit	-----	3 Std	8 Std	5 Std	-----
RM Zugabe					-----
TA	176	200	160	190	200
Wasser, gesamt					
Wasser zugeben					-----

\* Das Anstellgut bleibt bei der weiteren Rechnung unberücksichtigt!

Die Arkady-Regel wenden wir jetzt an.  
Wir teilen die Mehlmenge im Vollsauer durch seine Stehzeit von 3 Stunden.

Damit erhalten wir die Mehlmenge, die im Grundsauer versäuert sein muss.

$$\frac{18,900\text{kg}}{3 \text{ Std}} = 6,300\text{kg}$$

# Rechenweg

Gesamtmehlmenge:	60 kg		TA	Stehzeit:
Weizenanteil:	30 %	Anstellgut:	200	--
Roggenanteil:	70%	Anfrischsauer:	190	5 Std
Brotteig TA:	176	Grundsauer:	160	8 Std
versäuerter RM-Anteil:	45%	Vollsauer:	200	3 Std

	Teig	Vollsauer	Grundsauer	Anfrischsauer	Anstellgut*
Gesamt WM	18kg	-----	-----	-----	-----
Gesamt RM	42kg	18,900kg	6,300kg		
Stehzeit	-----	3 Std	↓ 8 Std	5 Std	-----
RM Zugabe					-----
TA	176	200	160	190	200
Wasser, gesamt					
Wasser zugeben					-----

\* Das Anstellgut bleibt bei der weiteren Rechnung unberücksichtigt!

Das wiederholen wir jetzt mit der nächsten Stufe.

**Achtung:** Wir rechnen mit der einfachen Arkady-Regel, teilen also wieder einfach durch die Zeit, also 8 Stunden.

Wenn bei Euch bei langen Zeiten mit 1,5 gerechnet wird, müsstet Ihr hier durch 12 (8 x 1,5) teilen, was auch eher der Realität in der Praxis entspricht!

$$\frac{6,300\text{kg}}{8 \text{ Std}} =$$

# Rechenweg

Gesamtmehlmenge:	60 kg		TA	Stehzeit:
Weizenanteil:	30 %	Anstellgut:	200	--
Roggenanteil:	70%	Anfrischsauer:	190	5 Std
Brotteig TA:	176	Grundsauer:	160	8 Std
versäuerter RM-Anteil:	45%	Vollsauer:	200	3 Std

**Achtung:**  
Rundet die Mengen auf ganze Gramm, also auf 3 Stellen nach dem Komma!

	Teig	Vollsauer	Grundsauer	Anfrischsauer	Anstellgut*
Gesamt WM	18kg	-----	-----	-----	-----
Gesamt RM	42kg	18,900kg	6,300kg	0,788kg	
Stehzeit	-----	3 Std	↓ 8 Std	5 Std	-----
RM Zugabe					-----
TA	176	200	160	190	200
Wasser, gesamt					
Wasser zugeben					-----

\* Das Anstellgut bleibt bei der weiteren Rechnung unberücksichtigt!

$$\frac{6,300\text{kg}}{8 \text{ Std}} = 0,7875$$

# Rechenweg

Gesamtmehlmenge:	60 kg		TA	Stehzeit:
Weizenanteil:	30 %	Anstellgut:	200	--
Roggenanteil:	70%	Anfrischsauer:	190	5 Std
Brotteig TA:	176	Grundsauer:	160	8 Std
versäuerter RM-Anteil:	45%	Vollsauer:	200	3 Std

Das Ganze wiederholen wir jetzt ein letztes Mal und bekommen die Mehlmenge im Anstellgut.

	Teig	Vollsauer	Grundsauer	Anfrischsauer	Anstellgut*
Gesamt WM	18kg	-----	-----	-----	-----
Gesamt RM	42kg	18,900kg	6,300kg	0,788kg	0,158kg
Stehzeit	-----	3 Std	8 Std	5 Std	-----
RM Zugabe					-----
TA	176	200	160	190	200
Wasser, gesamt					
Wasser zugeben					-----

\* Das Anstellgut bleibt bei der weiteren Rechnung unberücksichtigt!

$$\frac{0,788\text{kg}}{5 \text{ Std}} = 0,1576$$

# Rechenweg

Gesamtmehlmenge:	60 kg		TA	Stehzeit:
Weizenanteil:	30 %	Anstellgut:	200	--
Roggenanteil:	70%	Anfrischsauer:	190	5 Std
Brotteig TA:	176	Grundsauer:	160	8 Std
versäuerter RM-Anteil:	45%	Vollsauer:	200	3 Std

	Teig	Vollsauer	Grundsauer	Anfrischsauer	Anstellgut*
Gesamt WM	18kg	-----	-----	-----	-----
Gesamt RM	42kg	18,900kg	6,300kg	0,788kg	0,158kg
Stehzeit	-----	3 Std	8 Std	5 Std	-----
RM Zugabe					-----
TA	176	200	160	190	200
Wasser, gesamt					0,158kg
Wasser zugeben					-----

\* Das Anstellgut bleibt bei der weiteren Rechnung unberücksichtigt!

Jetzt rechnen wir das Wasser in den einzelnen Stufen aus.

Mit welcher Ihr beginnt ist egal, Ich starte mal beim Anstellgut.

Hier gibt es nicht viel zu rechnen. Das ASG hat eine TA von 200, d.h. auf 100 Teile Mehl kommen 100 Teile Wasser und damit ist die Wassermenge im ASG die gleiche wie die Mehlmenge.

# Rechenweg

Gesamtmehlmenge:	60 kg		TA	Stehzeit:
Weizenanteil:	30 %	Anstellgut:	200	--
Roggenanteil:	70%	Anfrischsauer:	190	5 Std
Brotteig TA:	176	Grundsauer:	160	8 Std
versäuerter RM-Anteil:	45%	Vollsauer:	200	3 Std

Beim Anfrischsauer benötigen wir eine einfache TA Rechnung:

100kg Mehl - 90L Wasser

0,788kg Mehl - X

$$X = \frac{0,788 \times 90}{100} =$$

	Teig	Vollsauer	Grundsauer	Anfrischsauer	Anstellgut*
Gesamt WM	18kg	-----	-----	-----	-----
Gesamt RM	42kg	18,900kg	6,300kg	0,788kg	0,158kg
Stehzeit	-----	3 Std	8 Std	5 Std	-----
RM Zugabe					-----
TA	176	200	160	190	200
Wasser, gesamt					0,158kg
Wasser zugeben					-----

\* Das Anstellgut bleibt bei der weiteren Rechnung unberücksichtigt!

# Rechenweg

Gesamtmehlmenge:	60 kg		TA	Stehzeit:
Weizenanteil:	30 %	Anstellgut:	200	--
Roggenanteil:	70%	Anfrischsauer:	190	5 Std
Brotteig TA:	176	Grundsauer:	160	8 Std
versäuerter RM-Anteil:	45%	Vollsauer:	200	3 Std

Beim Anfrischsauer benötigen wir eine einfache TA Rechnung:

100kg Mehl - 90L Wasser

0,788kg Mehl - X

$$X = \frac{0,788 \times 90}{100} = 0,7092$$

	Teig	Vollsauer	Grundsauer	Anfrischsauer	Anstellgut*
Gesamt WM	18kg	-----	-----	-----	-----
Gesamt RM	42kg	18,900kg	6,300kg	0,788kg	0,158kg
Stehzeit	-----	3 Std	8 Std	5 Std	-----
RM Zugabe					-----
TA	176	200	160	190	200
Wasser, gesamt				0,709kg	0,158kg
Wasser zugeben					-----

\* Das Anstellgut bleibt bei der weiteren Rechnung unberücksichtigt!

# Rechenweg

Gesamtmehlmenge:	60 kg		TA	Stehzeit:
Weizenanteil:	30 %	Anstellgut:	200	--
Roggenanteil:	70%	Anfrischsauer:	190	5 Std
Brotteig TA:	176	Grundsauer:	160	8 Std
versäuerter RM-Anteil:	45%	Vollsauer:	200	3 Std

Beim Grundsauer geht das genauso:

100kg Mehl - 60L Wasser

6,300kg Mehl - X

$$X = \frac{6,300 \times 60}{100} = 3,780$$

	Teig	Vollsauer	Grundsauer	Anfrischsauer	Anstellgut*
Gesamt WM	18kg	-----	-----	-----	-----
Gesamt RM	42kg	18,900kg	6,300kg	0,788kg	0,158kg
Stehzeit	-----	3 Std	8 Std	5 Std	-----
RM Zugabe					-----
TA	176	200	160	190	200
Wasser, gesamt			3,780kg	0,709kg	0,158kg
Wasser zugeben					-----

\* Das Anstellgut bleibt bei der weiteren Rechnung unberücksichtigt!

# Rechenweg

Gesamtmehlmenge:	60 kg		TA	Stehzeit:
Weizenanteil:	30 %	Anstellgut:	200	--
Roggenanteil:	70%	Anfrischsauer:	190	5 Std
Brotteig TA:	176	Grundsauer:	160	8 Std
versäuerter RM-Anteil:	45%	Vollsauer:	200	3 Std

Beim Vollsauer ginge es wieder so. Hier ist es aber wieder einfach, denn bei TA200 ist die Wassermenge wieder gleich der Mehlmenge!

	Teig	Vollsauer	Grundsauer	Anfrischsauer	Anstellgut*
Gesamt WM	18kg	-----	-----	-----	-----
Gesamt RM	42kg	18,900kg	6,300kg	0,788kg	0,158kg
Stehzeit	-----	3 Std	8 Std	5 Std	-----
RM Zugabe					-----
TA	176	200	160	190	200
Wasser, gesamt		18,900kg	3,780kg	0,709kg	0,158kg
Wasser zugeben					-----

\* Das Anstellgut bleibt bei der weiteren Rechnung unberücksichtigt!

# Rechenweg

Gesamtmehlmenge:	60 kg		TA	Stehzeit:
Weizenanteil:	30 %	Anstellgut:	200	--
Roggenanteil:	70%	Anfrischsauer:	190	5 Std
Brotteig TA:	176	Grundsauer:	160	8 Std
versäuerter RM-Anteil:	45%	Vollsauer:	200	3 Std

Beim Teig müssen wir noch einmal rechnen und aufpassen. Denn hier haben wir 2x Mehl, Weizenmehl und Roggenmehl, also ist die Mehlmenge im Teig 60kg!

	Teig	Vollsauer	Grundsauer	Anfrischsauer	Anstellgut*
Gesamt WM	18kg	-----	-----	-----	-----
Gesamt RM	42kg	18,900kg	6,300kg	0,788kg	0,158kg
Stehzeit	-----	3 Std	8 Std	5 Std	-----
RM Zugabe					-----
TA	176	200	160	190	200
Wasser, gesamt	45,600kg	18,900kg	3,780kg	0,709kg	0,158kg
Wasser zugeben					-----

\* Das Anstellgut bleibt bei der weiteren Rechnung unberücksichtigt!

100kg Mehl - 76L Wasser  
 60kg Mehl - X

$$X = \frac{60 \times 76}{100} = 45,600$$

# Rechenweg

Gesamtmehlmenge:	60 kg		TA	Stehzeit:
Weizenanteil:	30 %	Anstellgut:	200	--
Roggenanteil:	70%	Anfrischsauer:	190	5 Std
Brotteig TA:	176	Grundsauer:	160	8 Std
versäuerter RM-Anteil:	45%	Vollsauer:	200	3 Std

Jetzt haben wir die Mehl- und Wassermengen der einzelnen Stufen ausgerechnet. Was noch fehlt sind die Mengen, die in jede Stufe eingewogen werden müssen!

	Teig	Vollsauer	Grundsauer	Anfrischsauer	Anstellgut*
Gesamt WM	18kg	-----	-----	-----	-----
Gesamt RM	42kg	18,900kg	6,300kg	0,788kg	0,158kg
Stehzeit	-----	3 Std	8 Std	5 Std	-----
RM Zugabe					-----
TA	176	200	160	190	200
Wasser, gesamt	45,600kg	18,900kg	3,780kg	0,709kg	0,158kg
Wasser zugeben					-----

\* Das Anstellgut bleibt bei der weiteren Rechnung unberücksichtigt!

# Rechenweg

Gesamtmehlmenge:	60 kg		TA	Stehzeit:
Weizenanteil:	30 %	Anstellgut:	200	--
Roggenanteil:	70%	Anfrischsauer:	190	5 Std
Brotteig TA:	176	Grundsauer:	160	8 Std
versäuerter RM-Anteil:	45%	Vollsauer:	200	3 Std

	Teig	Vollsauer	Grundsauer	Anfrischsauer	Anstellgut*
Gesamt WM	18kg	-----	-----	-----	-----
Gesamt RM	42kg → 18,900kg		6,300kg	0,788kg	0,158kg
Stehzeit	-----	3 Std	8 Std	5 Std	-----
RM Zugabe					-----
TA	176	200	160	190	200
Wasser, gesamt	45,600kg	18,900kg	3,780kg	0,709kg	0,158kg
Wasser zugeben					-----

\* Das Anstellgut bleibt bei der weiteren Rechnung unberücksichtigt!

Der Hauptteig soll insgesamt 42kg Roggenmehl enthalten.

Aber im Vollsauer sind ja schon 18,900kg drinnen!

In den Teig abwiegen muss der Bäcker also nur:

$$42\text{kg} - 18,900\text{kg} =$$

# Rechenweg

Gesamtmehlmenge:	60 kg		TA	Stehzeit:
Weizenanteil:	30 %	Anstellgut:	200	--
Roggenanteil:	70%	Anfrischsauer:	190	5 Std
Brotteig TA:	176	Grundsauer:	160	8 Std
versäuerter RM-Anteil:	45%	Vollsauer:	200	3 Std

	Teig	Vollsauer	Grundsauer	Anfrischsauer	Anstellgut*
Gesamt WM	18kg	-----	-----	-----	-----
Gesamt RM	42kg	→ 18,900kg	6,300kg	0,788kg	0,158kg
Stehzeit	-----	3 Std	8 Std	5 Std	-----
RM Zugabe	23,100kg				-----
TA	176	200	160	190	200
Wasser, gesamt	45,600kg	18,900kg	3,780kg	0,709kg	0,158kg
Wasser zugeben					-----

\* Das Anstellgut bleibt bei der weiteren Rechnung unberücksichtigt!

Der Hauptteig soll insgesamt 42kg Roggenmehl enthalten.

Aber im Vollsauer sind ja schon 18,900kg drinnen!

In den Teig abwiegen muss der Bäcker also nur:

$$42\text{kg} - 18,900\text{kg} = 23,100\text{kg}$$

# Rechenweg

Gesamtmehlmenge:	60 kg		TA	Stehzeit:
Weizenanteil:	30 %	Anstellgut:	200	--
Roggenanteil:	70%	Anfrischsauer:	190	5 Std
Brotteig TA:	176	Grundsauer:	160	8 Std
versäuerter RM-Anteil:	45%	Vollsauer:	200	3 Std

	Teig	Vollsauer	Grundsauer	Anfrischsauer	Anstellgut*
Gesamt WM	18kg	-----	-----	-----	-----
Gesamt RM	42kg	18,900kg	6,300kg	0,788kg	0,158kg
Stehzeit	-----	3 Std	8 Std	5 Std	-----
RM Zugabe	23,100kg				-----
TA	176	200	160	190	200
Wasser, gesamt	45,600kg	18,900kg	3,780kg	0,709kg	0,158kg
Wasser zugeben					-----

\* Das Anstellgut bleibt bei der weiteren Rechnung unberücksichtigt!

Genauso geht es weiter:  
Der Vollsauer soll insgesamt  
18,900kg Roggenmehl  
enthalten.

Aber im Grundsauer sind ja  
schon 6,300kg drinnen!

In den Teig abwiegen muss der  
Bäcker also nur:

$$18,900\text{kg} - 6,300\text{kg} = 12,600\text{kg}$$

# Rechenweg

Gesamtmehlmenge:	60 kg		TA	Stehzeit:
Weizenanteil:	30 %	Anstellgut:	200	--
Roggenanteil:	70%	Anfrischsauer:	190	5 Std
Brotteig TA:	176	Grundsauer:	160	8 Std
versäuerter RM-Anteil:	45%	Vollsauer:	200	3 Std

	Teig	Vollsauer	Grundsauer	Anfrischsauer	Anstellgut*
Gesamt WM	18kg	-----	-----	-----	-----
Gesamt RM	42kg	18,900kg	6,300kg	0,788kg	0,158kg
Stehzeit	-----	3 Std	8 Std	5 Std	-----
RM Zugabe	23,100kg	12,600kg			-----
TA	176	200	160	190	200
Wasser, gesamt	45,600kg	18,900kg	3,780kg	0,709kg	0,158kg
Wasser zugeben					-----

\* Das Anstellgut bleibt bei der weiteren Rechnung unberücksichtigt!

Genauso geht es weiter:  
Der Vollsauer soll insgesamt  
18,900kg Roggenmehl  
enthalten.

Aber im Grundsauer sind ja  
schon 6,300kg drinnen!

In den Teig abwiegen muss der  
Bäcker also nur:

$$18,900\text{kg} - 6,300\text{kg} = 12,600\text{kg}$$

# Rechenweg

Gesamtmehlmenge:	60 kg		TA	Stehzeit:
Weizenanteil:	30 %	Anstellgut:	200	--
Roggenanteil:	70%	Anfrischsauer:	190	5 Std
Brotteig TA:	176	Grundsauer:	160	8 Std
versäuerter RM-Anteil:	45%	Vollsauer:	200	3 Std

	Teig	Vollsauer	Grundsauer	Anfrischsauer	Anstellgut*
Gesamt WM	18kg	-----	-----	-----	-----
Gesamt RM	42kg	18,900kg	6,300kg	0,788kg	0,158kg
Stehzeit	-----	3 Std	8 Std	5 Std	-----
RM Zugabe	23,100kg	12,600kg			-----
TA	176	200	160	190	200
Wasser, gesamt	45,600kg	18,900kg	3,780kg	0,709kg	0,158kg
Wasser zugeben					-----

\* Das Anstellgut bleibt bei der weiteren Rechnung unberücksichtigt!

Und noch einmal:  
Der Grundsauer soll insgesamt  
6,300kg Roggenmehl enthalten.

Aber im Anfrischsauer sind ja  
schon 0,788kg drinnen!

In den Teig abwiegen muss der  
Bäcker also nur:

$$6,300\text{kg} - 0,788\text{kg} = 5,512\text{kg}$$

# Rechenweg

Gesamtmehlmenge:	60 kg		TA	Stehzeit:
Weizenanteil:	30 %	Anstellgut:	200	--
Roggenanteil:	70%	Anfrischsauer:	190	5 Std
Brotteig TA:	176	Grundsauer:	160	8 Std
versäuerter RM-Anteil:	45%	Vollsauer:	200	3 Std

	Teig	Vollsauer	Grundsauer	Anfrischsauer	Anstellgut*
Gesamt WM	18kg	-----	-----	-----	-----
Gesamt RM	42kg	18,900kg	6,300kg	0,788kg	0,158kg
Stehzeit	-----	3 Std	8 Std	5 Std	-----
RM Zugabe	23,100kg	12,600kg	5,512kg		-----
TA	176	200	160	190	200
Wasser, gesamt	45,600kg	18,900kg	3,780kg	0,709kg	0,158kg
Wasser zugeben					-----

\* Das Anstellgut bleibt bei der weiteren Rechnung unberücksichtigt!

Und noch einmal:  
Der Grundsauer soll insgesamt  
6,300kg Roggenmehl enthalten.

Aber im Anfrischsauer sind ja  
schon 0,788kg drinnen!

In den Teig abwiegen muss der  
Bäcker also nur:

$$6,300\text{kg} - 0,788\text{kg} = 5,512\text{kg}$$

# Rechenweg

Gesamtmehlmenge:	60 kg		TA	Stehzeit:
Weizenanteil:	30 %	Anstellgut:	200	--
Roggenanteil:	70%	Anfrischsauer:	190	5 Std
Brotteig TA:	176	Grundsauer:	160	8 Std
versäuerter RM-Anteil:	45%	Vollsauer:	200	3 Std

	Teig	Vollsauer	Grundsauer	Anfrischsauer	Anstellgut*
Gesamt WM	18kg	-----	-----	-----	-----
Gesamt RM	42kg	18,900kg	6,300kg	0,788kg	0,158kg
Stehzeit	-----	3 Std	8 Std	5 Std	-----
RM Zugabe	23,100kg	12,600kg	5,512kg	0,788kg	-----
TA	176	200	160	190	200
Wasser, gesamt	45,600kg	18,900kg	3,780kg	0,709kg	0,158kg
Wasser zugeben					-----

\* Das Anstellgut bleibt bei der weiteren Rechnung unberücksichtigt!

**Achtung!** Eine Ausnahme gibt es allerdings jetzt:

Theoretisch müsste man das Mehl im Anstellgut ja auch von dem Mehl im Anfrischsauer abziehen.

**Das macht man aber NICHT!**  
**Beachtet den Satz ganz unten.**  
**Das ASG wird zwar ausgerechnet, aber nicht weiter verrechnet, da es vom reifen Vollsauer ja wieder abgenommen wird, um wieder einen Sauerteig anzusetzen!**  
**Es wird einfach so getan, als wäre kein ASG drinnen.**

# Rechenweg

Gesamtmehlmenge:	60 kg		TA	Stehzeit:
Weizenanteil:	30 %	Anstellgut:	200	--
Roggenanteil:	70%	Anfrischsauer:	190	5 Std
Brotteig TA:	176	Grundsauer:	160	8 Std
versäuerter RM-Anteil:	45%	Vollsauer:	200	3 Std

	Teig	Vollsauer	Grundsauer	Anfrischsauer	Anstellgut*
Gesamt WM	18kg	-----	-----	-----	-----
Gesamt RM	42kg	18,900kg	6,300kg	0,788kg	0,158kg
Stehzeit	-----	3 Std	8 Std	5 Std	-----
RM Zugabe	23,100kg	12,600kg	5,512kg	0,788kg	-----
TA	176	200	160	190	200
Wasser, gesamt	45,600kg	→ 18,900kg	3,780kg	0,709kg	0,158kg
Wasser zugeben					-----

\* Das Anstellgut bleibt bei der weiteren Rechnung unberücksichtigt!

Mit dem Zuguss verfahren wir jetzt genauso wie mit dem Roggenmehl:

Der Hauptteig soll insgesamt 45,600kg Wasser enthalten.

Aber im Vollsauer sind aber schon 18,900kg drinnen!

In den Teig schütten muss der Bäcker also nur:

$$45,600\text{kg} - 18,900\text{kg} = 26,700\text{kg}$$

# Rechenweg

Gesamtmehlmenge:	60 kg		TA	Stehzeit:
Weizenanteil:	30 %	Anstellgut:	200	--
Roggenanteil:	70%	Anfrischsauer:	190	5 Std
Brotteig TA:	176	Grundsauer:	160	8 Std
versäuerter RM-Anteil:	45%	Vollsauer:	200	3 Std

	Teig	Vollsauer	Grundsauer	Anfrischsauer	Anstellgut*
Gesamt WM	18kg	-----	-----	-----	-----
Gesamt RM	42kg	18,900kg	6,300kg	0,788kg	0,158kg
Stehzeit	-----	3 Std	8 Std	5 Std	-----
RM Zugabe	23,100kg	12,600kg	5,512kg	0,788kg	-----
TA	176	200	160	190	200
Wasser, gesamt	45,600kg	→ 18,900kg	3,780kg	0,709kg	0,158kg
Wasser zugeben	26,700kg				-----

\* Das Anstellgut bleibt bei der weiteren Rechnung unberücksichtigt!

Mit dem Zuguss verfahren wir jetzt genauso wie mit dem Roggenmehl:

Der Hauptteig soll insgesamt 45,600kg Wasser enthalten.

Aber im Vollsauer sind aber schon 18,900kg drinnen!

In den Teig schütten muss der Bäcker also nur:

$$45,600\text{kg} - 18,900\text{kg} = 26,700\text{kg}$$

# Rechenweg

Gesamtmehlmenge:	60 kg		TA	Stehzeit:
Weizenanteil:	30 %	Anstellgut:	200	--
Roggenanteil:	70%	Anfrischsauer:	190	5 Std
Brotteig TA:	176	Grundsauer:	160	8 Std
versäuerter RM-Anteil:	45%	Vollsauer:	200	3 Std

	Teig	Vollsauer	Grundsauer	Anfrischsauer	Anstellgut*
Gesamt WM	18kg	-----	-----	-----	-----
Gesamt RM	42kg	18,900kg	6,300kg	0,788kg	0,158kg
Stehzeit	-----	3 Std	8 Std	5 Std	-----
RM Zugabe	23,100kg	12,600kg	5,512kg	0,788kg	-----
TA	176	200	160	190	200
Wasser, gesamt	45,600kg	18,900kg	- 3,780kg	0,709kg	0,158kg
Wasser zugeben	26,700kg	15,120kg			-----

\* Das Anstellgut bleibt bei der weiteren Rechnung unberücksichtigt!

Ebenso im Vollsauer:

Der Vollsauer soll insgesamt 18,900kg Wasser enthalten.

Aber im Grundsauer sind aber schon 3,780kg drinnen!

In den Teig schütten muss der Bäcker also nur:

$$18,900\text{kg} - 3,780\text{kg} = 15,120\text{kg}$$

# Rechenweg

Gesamtmehlmenge:	60 kg		TA	Stehzeit:
Weizenanteil:	30 %	Anstellgut:	200	--
Roggenanteil:	70%	Anfrischsauer:	190	5 Std
Brotteig TA:	176	Grundsauer:	160	8 Std
versäuerter RM-Anteil:	45%	Vollsauer:	200	3 Std

	Teig	Vollsauer	Grundsauer	Anfrischsauer	Anstellgut*
Gesamt WM	18kg	-----	-----	-----	-----
Gesamt RM	42kg	18,900kg	6,300kg	0,788kg	0,158kg
Stehzeit	-----	3 Std	8 Std	5 Std	-----
RM Zugabe	23,100kg	12,600kg	5,512kg	0,788kg	-----
TA	176	200	160	190	200
Wasser, gesamt	45,600kg	18,900kg	3,780kg	→ 0,709kg	0,158kg
Wasser zugeben	26,700kg	15,120kg	3,071kg		-----

\* Das Anstellgut bleibt bei der weiteren Rechnung unberücksichtigt!

Nun der Grundsauer:

Der Grundsauer soll insgesamt 3,780kg Wasser enthalten.

Aber im Anfrischsauer sind aber schon 0,709kg drinnen!

In den Teig schütten muss der Bäcker also nur:

$$3,780\text{kg} - 0,709\text{kg} = 3,071\text{kg}$$

# Rechenweg

Gesamtmehlmenge:	60 kg		TA	Stehzeit:
Weizenanteil:	30 %	Anstellgut:	200	--
Roggenanteil:	70%	Anfrischsauer:	190	5 Std
Brotteig TA:	176	Grundsauer:	160	8 Std
versäuerter RM-Anteil:	45%	Vollsauer:	200	3 Std

## Achtung!

Da das Anstellgut nicht mitberechnet wird, wird beim Anfrischsauer wieder kein Wasser abgezogen!

	Teig	Vollsauer	Grundsauer	Anfrischsauer	Anstellgut*
Gesamt WM	18kg	-----	-----	-----	-----
Gesamt RM	42kg	18,900kg	6,300kg	0,788kg	0,158kg
Stehzeit	-----	3 Std	8 Std	5 Std	-----
RM Zugabe	23,100kg	12,600kg	5,512kg	0,788kg	-----
TA	176	200	160	190	200
Wasser, gesamt	45,600kg	18,900kg	3,780kg	0,709kg	0,158kg
Wasser zugeben	26,700kg	15,120kg	3,071kg	0,709kg	-----

\* Das Anstellgut bleibt bei der weiteren Rechnung unberücksichtigt!

# Rechenweg

Gesamtmehlmenge:	60 kg		TA	Stehzeit:
Weizenanteil:	30 %	Anstellgut:	200	--
Roggenanteil:	70%	Anfrischsauer:	190	5 Std
Brotteig TA:	176	Grundsauer:	160	8 Std
versäuerter RM-Anteil:	45%	Vollsauer:	200	3 Std

Fertig ist die Dreistufen-Sauerteig-Berechnung!

In manchen Tabellen muss noch die Anstellgutmenge ausgerechnet werden:

	Teig	Vollsauer	Grundsauer	Anfrischsauer	Anstellgut*
Gesamt WM	18kg	-----	-----	-----	-----
Gesamt RM	42kg	18,900kg	6,300kg	0,788kg	0,158kg
Stehzeit	-----	3 Std	8 Std	5 Std	-----
RM Zugabe	23,100kg	12,600kg	5,512kg	0,788kg	-----
TA	176	200	160	190	200
Wasser, gesamt	45,600kg	18,900kg	3,780kg	0,709kg	0,158kg
Wasser zugeben	26,700kg	15,120kg	3,071kg	0,709kg	-----

0,158kg Mehl + 0,158kg Wasser  
= 0,316kg Anstellgut

\* Das Anstellgut bleibt bei der weiteren Rechnung unberücksichtigt!

# Rechenweg

Gesamtmehlmenge:	60 kg		TA	Stehzeit:
Weizenanteil:	30 %	Anstellgut:	200	--
Roggenanteil:	70%	Anfrischsauer:	190	5 Std
Brotteig TA:	176	Grundsauer:	160	8 Std
versäuerter RM-Anteil:	45%	Vollsauer:	200	3 Std

	Teig	Vollsauer	Grundsauer	Anfrischsauer	Anstellgut*
Gesamt WM	18kg	-----	-----	-----	-----
<b>Gesamt RM</b>	42kg	<b>18,900kg</b>	6,300kg	0,788kg	0,158kg
Stehzeit	-----	3 Std	8 Std	5 Std	-----
RM Zugabe	23,100kg	12,600kg	5,512kg	0,788kg	-----
TA	176	200	160	190	200
<b>Wasser, gesamt</b>	45,600kg	<b>18,900kg</b>	3,780kg	0,709kg	0,158kg
Wasser zugeben	26,700kg	15,120kg	3,071kg	0,709kg	-----

\* Das Anstellgut bleibt bei der weiteren Rechnung unberücksichtigt!

Oder auch das Gewicht der einzelnen Stufen.

Hier müsst Ihr nur aufpassen, dass Ihr das Gesamtmehl und Gesamtwasser der Stufe addiert und nicht die Zugabemengen.

z.B. für den Vollsauer:

18,900kg Mehl + 18,900kg Wasser = 37,800kg Vollsauer

# Ende

So das war doch jetzt gar nicht so schwer, oder?

Auf diesem Weg lassen sich alle Dreistufen-Sauerteig-Berechnungen machen.

Die Reihenfolge kann man teilweise anders wählen, so ist es z.B. egal, ob ich zuerst die Roggenmehlzugabe oder das Gesamtwasser in den Stufen ausrechne.

**Achtet nur darauf, wie bei Euch die Arkady-Regel angewendet wird und dass das Anstellgut normalerweise nicht mit eingerechnet wird!**



Diese Powerpoint, das Video dazu und eine automatische Dreistufen-Berechnung für Excel (zum Überprüfen Eurer Rechnungen!) findet Ihr auf:

  
**baecker-  
know-how.de**