***Übungsaufgabe 1: Dreistufen-Sauerteig-Berechnung***

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: | 75 kg |
| Mehlmischung | 60:40 |
| Zu versäuernde Roggenmehlmenge: | 42% |
|  |
| Stehzeiten und TA: |  |  |
| Teig | --- | 174 |
| Vollsauer | 3 Std. | 190 |
| Grundsauer | 9 Std. | 160 |
| Anfrischsauer | 4 Std. | 210 |
| Anstellgut | --- | 190 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|   | **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!

***Übungsaufgabe 2: Dreistufen-Sauerteig-Berechnung***

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: | 80 kg |
| Mehlmischung | 75:25 |
| Zu versäuernde Roggenmehlmenge: | 44% |
|  |
| Stehzeiten und TA: |  |  |
| Teig | --- | 175 |
| Vollsauer | 3 Std. | 200 |
| Grundsauer | 8 Std. | 170 |
| Anfrischsauer | 5 Std. | 220 |
| Anstellgut | --- | 200 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|   | **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!