

**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!