

Normalerweise wird das ASG immer vom reifen Sauerteig abgenommen und dann bei 2-5°C 1-3 Tage gelagert.

Sollte einmal ein längerer Zeitraum überbrückt werden müssen, kann der Feuchtigkeitsgehalt und damit die Mikrobentätigkeit des ASG durch Mehlzugabe reduziert werden:

## MÖGLICHKEIT 1 – FESTES ASG

- Den Sauerteig mit Mehlzugabe auf ca. TA 150 bringen
- bei 2-5°C hält sich dieses ASG ca. 2 Wochen und kann dann direkt wieder verwendet werden.
- z.B. 100% Sauerteig TA 200 + 50% Mehl
- z.B. 100% Sauerteig TA 180 + 100% Mehl + 50% Wasser

## MÖGLICHKEIT 2 – KRÜMMELSAUER

- Den Sauerteig mit Mehlzugabe (auf ca. TA 110-120) verkrümmeln
- z.B. 100% Sauerteig TA 200 + 200-400% Mehl
- bei 2-5°C hält sich dieses Pulver ca. 4-6 Wochen und kann dann mit ca. 65-80% Wasserzugabe bei 26-28°C über Nacht wieder aktiviert und dann wieder als ASG eingesetzt werden

(bedingt lässt sich ein ASG auch einfrieren, dabei verliert es aber an Trieb-/Säuerungskraft)