

## ROGGEN-SPONTANSAUER

<b><u>1. Stufe</u></b>	
RM T1150	100g
Wasser	100g
TT	28°C
Stehzeit:	24 Std

<b><u>2. Stufe</u></b>	
Stufe 1	200g
RM T1150	200g
Wasser	200g
TT	28°C
Stehzeit:	24 Std

<b><u>3. Stufe</u></b>	
Stufe 2	600g
RM T1150	400g
Wasser	400g
TT	28°C
Stehzeit:	24 Std

- Das Anstellgut zum Neuansatz einer Sauerteigführung lässt sich als Spontansauer selbst heranziehen
- Zum Heranziehen eines Roggenspontansauers genügt Roggenmehl und Wasser
- Wichtig ist, dass der Spontansauer warm gehalten wird (warmer Ort, Temperiergerät, Schüssel in Schüssel mit warmem Wasser stellen,...)

## WEIZEN-SPONTANSAUER

<b><u>1. Stufe</u></b>		<b><u>2. Stufe</u></b>	
WM T1050	600g	Stufe 1	975g
Wasser	225g	WM T1050	975g (100% von Stufe 1)
Apfelsaft <u>frisch gepresst!</u>	150g	Wasser	585g (60% von Stufe 1)
TT:	26-28°C	TT:	26-28°C
Stehzeit:	ca. 24-30 Std (bis Volumenzunahme 100%)	Stehzeit:	ca. 18-20 Std (bis Volumenzunahme 100%)

**Weitere Stufen:** nach dem Muster der 2. Stufe (+100% Mehl+60% Wasser) werden weitere Stufen jeweils bis zur Volumenverdopplung geführt. Passiert dies innerhalb von 3-4 Stunden, werden noch zur sicheren Ausreifung 3 weitere Stufen geführt, dann kann der Spontansauer als ASG verwendet werden. Der gesamte Vorgang dauert 4-6 Tage.

- Das Anstellgut zum Neuansatz einer Sauerteigführung lässt sich als Spontansauer selbst heranziehen
- Im Weizenbereich wird aufgrund der schwächeren Enzymatik meist mit etwas Joghurt, frischem Apfelsaft o.ä. unterstützt.