

Gebäck: Paderborner Landbrot nach Ketex

Mengenangaben von

Stck. / Gramm: **1260**

in

Stck. / Gramm: **1750** Faktor: **1,4**

Starter oder Sauerteig: *Typ/Bem. Gramm TL EL Gramm TL EL plus TL Eigene Werte*

Vorteig oder Sauerteig: *Typ/Bem. Gramm TL EL Gramm TL EL plus TL Eigene Werte*

| | | | | | | | | |
|--------------------|------------------|------------|--|--|-------|---|-------|--------------|
| Weizenmehl | | | | | 0,0 | | | |
| Weizenvollkornmehl | | | | | 0,0 | | | |
| Roggenmehl | 1150 | 265 | | | 368,1 | | | 370 g |
| Dinkelvollkornmehl | | | | | 0,0 | | | |
| Haferflocken | | | | | 0,0 | 0 | 0 + 0 | |
| Hefe, frisch | | | | | 0,0 | | | |
| Alter Teig | | | | | 0,0 | | | |
| Wasser | | 280 | | | 388,9 | 0 | 0 + 0 | 390 g |
| Milch | | | | | 0,0 | 0 | 0 + 0 | |
| Buttermilch | | | | | 0,0 | 0 | 0 + 0 | |
| WASG | | | | | 0,0 | 0 | 0 + 0 | |
| RASG | 5% 18Std. | 14 | | | 19,4 | 0 | 0 + 0 | 20 g |
| Salz | | | | | 0,0 | 0 | 0 + 0 | |
| Öl | | | | | 0,0 | 0 | 0 + 0 | |

Brühstück / Water Roux: *Typ/Bem. Gramm TL EL Gramm TL EL plus TL Eigene Werte*

| Hauptteig | Typ/Bem. | Gramm | Stck. | TL | EL | Gramm | Stck. | TL | EL plus TL | Eigene Werte |
|----------------------|----------|-------------|-------|----|----|-------------|-------|-----|------------|--------------|
| Weizenmehl | 1050 | 130 | | | | 180,6 | | | | 180 g |
| Weizenvollkornmehl | | | | | | 0,0 | | | | |
| Weizenschrot/Flocken | | | | | | 0,0 | | | | |
| Roggenmehl | 1150 | 260 | | | | 361,1 | | | | 360 g |
| Roggenvollkornmehl | | | | | | 0,0 | | | | |
| Lievito madre | | 80 | | | | 111,1 | | | | 110 g |
| Wasser zum Ausgleich | | 20 * | | | | 27,8 | | | | 28 g |
| Alter Teig | | | | | | 0,0 | | | | |
| Färbemalz | | | | | | 0,0 | | | | |
| Ei, ganz | | | | | | 0,0 | 0 | | | |
| Eigelb | | | | | | 0,0 | 0 | | | |
| Öl | | | | | | 0,0 | 0 | 0 + | 0 | |
| Wasser | | 210 | | | | 291,7 | 0 | 0 + | 0 | 340 g |
| Bier, hell | | | | | | 0,0 | 0 | 0 + | 0 | |
| Salz | | 15,0 | | | | 20,8 | 0 | 0 + | 0 | 25 g |
| Oliven | | | | | | 0,0 | 0 | 0 + | 0 | |
| Gesamtgewicht | | 1274 | | | | 1769 | | | | 1823 |
| TA | | 175 | | | | 175 | | | | 180 |

* gleicht nur die Veränderung bei TA150 durch den LM aus, geht nicht in die Berechnung der TA ein. Bei weichem LM auf null setzen.

Umgerechnet auf 1750 Gramm (1000 + 750 Gramm Brot) und TA 180. Verteilen 1050 + 770 Gramm.