

**Gebäck:** Paderborner mit Einstufenführung TA175 (173) => auf TA 180 !

Mengenangaben von

Stck. / Gramm: 1220

in

Stck. / Gramm: 2000 Faktor: 1,6

Starter/Sauerteig:	Typ/Bem.	Gramm	TL	EL	Gramm	TL	EL plus TL	Eigene Werte		
Roggenmehl	1150	265			434			430 g		
Wasser		265			434			430 g		
RASG	5%	13			22	0	0 + 0	22 g		
<b>Hauptteig</b>										
	Typ/Bem.	Gramm	Stck.	TL	EL	Gramm	Stck.	TL	EL plus TL	Eigene Werte
Weizenmehl	1050	130				213				200 g
Roggenmehl	1150	260				426				400 g
Lievito madre		80				131				200 g
Wasser zum Ausgleich		20				33			bis zu	50 g
Wasser		225				369		0	0 + 0	395 g
Salz		15,0				24,6		0	0 + 0	30 g
<b>Gesamtgewicht</b>		<b>1273,25</b>				<b>2087</b>				<b>2157</b>
Mehl		655				1074				1030
Flüssigkeit		490				803				825
TA		175				175				180