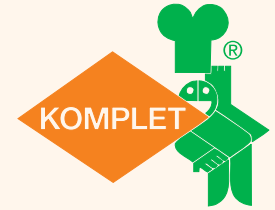




KOMPLET Roggenvollsauer

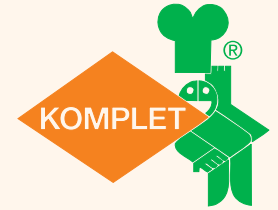
Empfohlene Verarbeitungsrezepturen unter Verwendung von
KOMPLET Roggenvollsauer



Roggen- mehl	Weizen- mehl	Roggen- mehl	Weizen- mehl	KOMPLET Roggenvollsauer	Salz	Hefe	Wasser	Teig- temperatur	Teigruhe
%	%	kg	kg	kg	kg	kg	kg	°C	min.
100	-	8,650	-	1,350	0,215	0,150	7,6-7,8	27	30
90	10	7,800	1,000	1,200	0,210	0,150	7,5-7,7	27	30
80	20	6,950	2,000	1,050	0,210	0,150	7,4-7,6	27	30
70	30	6,100	3,000	0,900	0,200	0,150	7,3-7,5	27	30
60	40	5,200	4,000	0,800	0,200	0,200	7,2-7,5	26	30
50	50	4,350	5,000	0,650	0,200	0,200	7,0-7,3	26	40
40	60	3,450	6,000	0,550	0,200	0,250	6,8-6,9	26	40
30	70	2,600	7,000	0,400	0,200	0,250	6,5-6,8	26	40
20	80	1,700	8,000	0,300	0,200	0,250	6,3-6,5	25	40



KOMPLET Roggenvollsauer



Ihre Betriebsrezepturen mit KOMPLET Roggenvollsauer

Gebäcksorte				
Roggenmehl Type				
Weizenmehl Type				
KOMPLET Roggenvollsauer				
Salz				
Hefe				
Knetzeit (min.)				
Teigtemperatur (°C)				
Teigruhe (min.)				
Teiginwaage (g)				