

**EIWO** *Select*<sup>®</sup>  
★★★★★

Art.-Nr. 2300  
**Aroma Sauer Hell**

*Sauerteige*



[www.eiwofood.de](http://www.eiwofood.de)

Mildes, hochwertiges und aromatisches Teigsäuerungsmittel mit 125 S° für alle hellen Brotorten. Die Teigführung kann direkt oder kombiniert mit 10% Grundsaueranteil erfolgen.

## Grundrezepturen: Mehlmenge gesamt 10 kg

Bei Weizenmischbrot mit geringem Roggenmehlanteil erhöhte Dosierung zur Geschmacksabrundung.

| RM 1150 | WM 550 | Roggenmehl | Weizenmehl | EIWO* Aroma Sauer Hell | Salz  | Hefe  | Wasser ca. | Teigtemp. | Teigruhezeit |
|---------|--------|------------|------------|------------------------|-------|-------|------------|-----------|--------------|
| %       | %      | kg         | kg         | kg                     | kg    | kg    | kg         | °C        | Min.         |
| 20      | 80     | 2,000      | 8,000      | 0,150                  | 0,220 | 0,280 | 6,300      | 25        | 30           |
| 30      | 70     | 3,000      | 7,000      | 0,250                  | 0,220 | 0,270 | 6,400      | 26        | 25           |
| 40      | 60     | 4,000      | 6,000      | 0,300                  | 0,220 | 0,250 | 6,500      | 26        | 25           |
| 50      | 50     | 5,000      | 5,000      | 0,400                  | 0,220 | 0,240 | 6,800      | 27        | 20           |
| 60      | 40     | 6,000      | 4,000      | 0,500                  | 0,220 | 0,230 | 7,000      | 27        | 20           |
| 70      | 30     | 7,000      | 3,000      | 0,550                  | 0,210 | 0,210 | 7,300      | 27        | 15           |
| 80      | 20     | 8,000      | 2,000      | 0,600                  | 0,210 | 0,210 | 7,500      | 28        | 15           |
| 90      | 10     | 9,000      | 1,000      | 0,650                  | 0,210 | 0,200 | 7,600      | 29        | 10           |
| 100     | 0      | 10,000     | 0,000      | 0,700                  | 0,210 | 0,200 | 7,700      | 29        | 10           |

## Verarbeitungshinweis:

Die genaue Schüttmenge richtet sich nach der Mehlmqualität und der Art der Aufarbeitung. Je nach Teiggröße und Teigausbeute sind Hefemenge und Teigruhezeit entsprechend anzupassen.

Die Preise können Sie dem Angebot entnehmen

oder telefonisch anfragen:

+49 25 41- 94 78- 0