

EIWO *Select*[®]
★★★★★

Art.-Nr. 2301
Aroma Sauer Dunkel

Sauerteige



www.eiwofood.de

Mildes, hochwertiges und aromatisches Teigsäuerungsmittel mit 125 S° für alle dunklen Brotsorten. 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 Dunkel	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