

Backhilfe: Teigtemperaturen

Teigtemperatur Richtwerte:

Weizenmischteige: 25 bis 26 °C

Roggenmischteige 27 bis 28 °C

Roggenteige: 29 bis 30 °C

→ Kann je nach Führungsart anders sein, darum immer im Rezept nachschauen!

→ Knet erwärmung kann einmalig bei der Knetmaschine gemessen werden. Pro Minute ab Stufe 2 wird 1 °C gemessen. Z.B.: 3 Minuten langsam und 4 Minuten Stufe 2 = 4 °C Erwärmung

Beispiel:

Gewünschte Teigtemperatur		<u>20 °C</u>
- Knet erwärmung	hier 4 Minuten Stufe 2 Kitchenaid (pro Minute ca. 1°C) je nach Maschine anders – die langsamste Stufe wird nicht mitgezählt	4 °C
Ergebnis:		16 °C
X Anzahl Hauptzutaten	hier x 3 = 1. Wasser, 2. Mehl, 3. Sauerteig nur Hauptzutaten z.B.: Wasser, Mehl, Sauer, Brühstück, Vorteig.....	48 °C
- Mehltemperatur	gemessen hier 20°C	28 °C
- Sauerteigtemperatur	gemessen hier 18 °C	10 °C
= Schüttwassertemperatur		<u>10 °C</u>

Tipp: Wasser kann durch Eis gekühlt werden.

Vorsicht: Eiswürfen dürfen **nicht** in die Küchenmaschine gelangen!

Dein Rezept:

Gewünschte Teigtemperatur	Siehe Rezept oder Richtwerte	
- Knet erwärmung	Berechnen oder pauschal immer 4°C	
Ergebnis:		
X Anzahl Hauptzutaten	1. 2. – – –	
- Mehltemperatur	gemessen hier: ____ °C	
- _____	gemessen hier: ____ °C	
- _____	gemessen hier: ____ °C	
- _____	gemessen hier: ____ °C	
= Schüttwassertemperatur		