

Fach: Versuchsbäckerei ---23.06.1998----

Mehrstufige Sauerteigführungen

Abgewandelte Führungsarten

d.) Detmolder Kurzsauerführung

zu versäuernde Roggenmehlmenge:

57% = 40,000 Kg

Anstellsauer: 8,000 Kg

Stufe	Ausgangsmenge	Mehl	Wasser	TA	Temper	Zeit
Kurz	8,000	40,000	36000	190	35	3 - 4
= 76,000 Kg Sauerteig						

Einstufige verfahren zur Sauerteigherstellung auf Vorrat

Salz Sauer- Verfahren

Es handelt sich um einen einstufig geführten Sauerteig. Allgemein werden dazu 30 bis 40% der Roggenmehlmenge versäuert. Durch Salzzusatz wird die Hefegärung vollständig unterdrückt, so daß nur eine Milchsäuregärung erfolgt. Das Salz- Sauer- Verfahren ist mit dem Salz-Hefe-Verfahren vergleichbar. der Anstellsauer beträgt in der Regel 20% des zu versäuerenden Mehles. Dadurch wird eine Hemmung der Mikroorganismen ausgeglichen, die durch den Salzzusatz bedingt ist.

8,000 Kg Anstellsauer 20% der Sauerteigmehlmenge
0,800 Kg Salz 2% der Sauermehlmen.
40,000 Kg Roggenmehl
40,000 l Wasser

Teigausbeute: 200%---- Reifezeit 18 --- 24 Stunden

Temperatur: Von 32°C auf 25 °C nach 24 Stunden, und auf 16 °C nach 48 Stunden fallend

Abstehzeit: bis zu drei Tagen. Bei längeren Abstehzeiten muß der sauer kühl ca. 15 °C gelagert werden