

**Fach: Versuchsbäckerei**  
**23.06.1998**

## Mehrstufige Sauerteigführungen

### Anfrischsauer

Der Anstellsauer wird meist mit der gleichen bis doppelten Gewichtsmenge Wasser und einer entsprechenden Mehl/Schrotmenge angefrischt (etwa vierfache Vermehrung des Anstellsgutes). Die hemmenden Gärungsprodukte Alkohol und Milchsäure werden entfernt bzw. so verdünnt, daß eine neue Gärung einsetzen kann. Teigtemperatur und Teigfestigkeit richten sich nach der Abstehtzeit. Der Anfrischsauer wird bei Abstehtzeiten von vier bis sieben Stunden kühl (23 bis 25°C) und weich bis mittelfest geführt.

### Grundsauer:

In ihm sollen sich Sauerteighefen und Milchsäurebakterien kräftig („grundlegend“) entwickeln. Der Anfrischsauer wird um das 6- bis 10fache vermehrt. Die Teige werden in der Regel mittelfest geführt, um die Vermehrung der Hefen nicht zu beeinträchtigen. Bei Abstehtzeiten zwischen fünf und neun Stunden beträgt die Teigtemperatur zwischen 28 und 23°C. Zu kalte Grundsauer führen zu mangelhafter Entwicklung der Sauerteighefen und damit zu geringer Triebkraft.

### Vollsauer:

In ihm soll sich neben der Milchsäurebildung vor allem die Triebkraft der Hefen voll entwickeln. Bei Temperaturen um 30°C, einer (TA) Teigausbeute um 180% und einer Abstehtzeit von drei Stunden werden Voraussetzungen für Brote mit mildsaurem Aroma geschaffen.

