

*** Weinheimer Qualitätssauerteig ***

INFO: Der in den 70er Jahren entwickelte Weinheimer Qualitätssauerteig basiert auf der Detmolder Einstufenführung, die zuvor an der Bundesforschungsanstalt für Getreideforschung in Detmold (heute: Max Rubner Institut) entwickelt wurde. Diese ging ursprünglich von einer gleichbleibenden Temperatur aus, was bei Laborbedingungen einfach, unter den Praxisbedingungen in Bäckereien aber schwierig ist. In der Folge hat die Bundesfachschule des Deutschen Bäckerhandwerks (heute: Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim) damals den sehr praxisgerechten und inzwischen recht weit verbreiteten Weinheimer Qualitätssauerteig entwickelt und publiziert.



Wie viel Roggenmehl sollte beim Weinheimer Qualitätssauerteig versäuert werden ?

	Roggen-Anteil	Weizen-Anteil	Roggen versäuern vom Roggenanteil	Roggen versäuern vom Gesamtmehl
Rezept A: Weizenbrot 90/10	10%	90%	100%	10%
Rezept B: Weizenmischbrot 80/20	20%	80%	60%	12%
Rezept C: Weizenmischbrot 70/30	30%	70%	50%	15%
Rezept D: Weizenmischbrot 60/40	40%	60%	43%	18%
Rezept E: Mischbrot	50%	50%	40%	20%
Rezept F: Roggenmischbrot 60/40	60%	40%	37%	22%
Rezept G: Roggenmischbrot 70/30	70%	30%	36%	25%
Rezept H: Roggenmischbrot 80/20	80%	20%	34%	27%
Rezept I: Roggenbrot 90/10	90%	10%	32%	29%
Rezept J: Roggenbrot 100 %	100%	0%	30%	30%



Brotherstellung mit dem Weinheimer Qualitätssauerteig

1. Herstellung des Sauerteiges

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
Roggenmehl (z.B. Type 1150) in kg	1,000	1,200	1,500	1,800	2,000	2,200	2,500	2,700	2,900	3,000
Anstellgut (vollreifer Sauerteig) in kg	0,100	0,120	0,150	0,180	0,200	0,220	0,250	0,270	0,290	0,300
Wasser in Liter	0,800	0,960	1,200	1,440	1,600	1,760	2,000	2,160	2,320	2,400
Fertiger Sauerteig ohne Anstellgut*	1,800	2,160	2,700	3,240	3,600	3,960	4,500	4,860	5,220	5,400

Temperatur: 28°C auf 23°C fallend / Reifezeit: 16 Stunden (abgedeckt) / Verarbeitungstoleranz 24 Std / Die TA beträgt 180 = 100 Teile Mehl, 80 Teile Wasser / * Das Anstellgut wird wieder entnommen, um einen neuen Sauerteig anzusetzen.

2. Herstellung des Brotteiges

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
Weizenmehl (z.B. Type 550 od. 1050)	9,000	8,000	7,000	6,000	5,000	4,000	3,000	2,000	1,000	0,000
Roggenmehl (z.B. Type 1150) in kg	0,000	0,800	1,500	2,300	3,000	3,800	4,500	5,300	6,100	7,000
Sauerteig in kg	1,800	2,160	2,700	3,060	3,600	3,960	4,500	4,860	5,220	5,400
Salz (2% von Gesamtmehl) in kg	0,200	0,200	0,200	0,200	0,200	0,200	0,200	0,200	0,200	0,200
Frischhefe in kg	0,250	0,250	0,250	0,230	0,220	0,200	0,200	0,200	0,200	0,200
Wasser in Liter	6,000	6,040	6,000	5,960	6,050	6,140	6,150	6,240	6,330	6,500
Gesamtbrotteig in kg	17,250	17,450	17,650	17,750	18,070	18,300	18,550	18,800	19,050	19,300
Teigausbeute (TA)	168	170	172	174	177	179	182	184	187	189

Kneten wie für die entsprechenden Teige üblich (höherer Weizenanteil = intensivere Knetung). Teigtemperaturen: 26 °C (Rezept A) bis 27 °C (Rezept J). Teigruhezeit mindestens 15 Minuten. Anschließend betriebsüblich abwiegen, aufarbeiten, garen und backen.