

NEWSLETTER

E-Mail

Anmelden

HERSTELLER

Auswahl

Los

[Meine Daten](#)
[Bestellungen](#)
[Merkzettel](#)
[Passwort ändern](#)
[Abmelden](#)

Hobby Bäcker Versand!

*für Privat und
Geschäftskunden!*

MINERVA - HANDELSGESELLSCHAFT mbH

[Produktinfos](#)[Rezepte](#)[A-F](#)[G-K](#)[L-P](#)[Q-T](#)[U-Z](#)[Fachliteratur](#)**Informationen**[News](#)[Kontakt](#)[Datenschutz](#)[Impressum](#)[AGB](#)[Versandkosten](#)[Widerrufsrecht](#)[Verwaltung](#)[Produktinfos](#)[Rezepte](#)[Fachliteratur](#)[Rezepte / A-F / Fertigsauer](#)**FERTIGSAUER**

Grammangaben auf 1 Kilo Mehl

Mehlmischung Direkte Führung / Stufenführung

bei 80 % Roggenmehl je kg Mehl 60 Gramm 40 Gramm

bei 70 % Roggenmehl je kg Mehl 50 Gramm 30 Gramm

bei 60 % Roggenmehl je kg Mehl 45 Gramm 25 Gramm

bei 50 % Roggenmehl je kg Mehl 35 Gramm 15 Gramm

Bei Verarbeitung sehr dunkler Mehle bis zu 10 g mehr pro kg Mehlmenge

Grundrezeptur für Roggenmischbrot:

610 g Roggenmehl Type 1150

300 g Weizenmehl Type 550

45 g Fertigsauer

20 g Weizenkleber (oder Mega-stabil)

20 g Hefe

20 g Salz

ca. 740 g Wasser

[Produktinfos](#) | [Verwaltung](#) | [Widerrufsrecht](#) | [Versandkosten](#) | [AGB](#) | [Impressum](#) | [Datenschutz](#) | [Kontakt](#) | [News](#)
[Fachliteratur](#) | [Rezepte](#) |

© 2003-2011 by **ProWeb & ComServ**
[gaerkorb.eu](#) | [gaerkorb.de](#) | [backhaeuser.de](#) | [teetraeume.de](#)