

			TA TΣ	M:		W:	
h	Zutat (M Type, Brühstück etc.)	T °C	M +	M Σ	W +	W Σ	
	Salz Malz Honig Öl Bohn		Altbrot Hefe	Stock:	Stück 1: Stück 2:	h Ofen 1: h Ofen 2:	°C Stahl: °C Stahl:

Brotyp / Datum / Urteil:

Für 2 kg | 4 kg Teig [Mehl : Wasser, Salz (2,3%)]

TA 150: 1333 : 666; 30 | 2667 : 1333; 60

TA 155: 1290 : 710; 30 | 2581 : 1419; 59

TA 160: 1250 : 750; 29 | 2500 : 1500, 58

TA 165: 1212 : 787; 28 | 2425 : 1575, 56

TA 170: 1176 : 824; 27 | 2352 : 1648, 54

TA 175: 1142 : 857; 26 | 2285 : 1715, 52

TA 180: 1111 : 888; 26 | 2223 : 1777, 51

TA 185: 1080 : 920; 25 | 2160 : 1840, 50

Formeln (÷ Division; * Multiplikation)

TA = (Teig ÷ Mehl) * 100

TA = [(W ÷ M) * 100] + 100

W = [(TA - 100) ÷ 100] * M

M = [W ÷ (TA - 100)] * 100

M = (T ÷ TA) * 100

T = (TA ÷ 100) * M

Abkürzungen bzw. Variablen

h: Uhrzeit oder Dauer

T: Teig

TA: Teigausbeute

M: Mehl

W: Wasser (bzw. allg. "Schüttflüssigkeit" inkl. Bier, Milch...)

°C: Teigtemperatur (bzw. korrekt: Umgebungstemperatur des Teigs, dessen Wert er annehmen soll/ wird)

Σ: Summe

+: die jeweils in diesem Schritt hinzugegebene Menge

Stock: Stockgare (Zeitdauer)

Stück: Stückgare (Zeitdauer) *(da in der Regel Teig für 2 Backgänge vorhanden ist, gibt es 2 Felder)*

°C Stahl: Temperatur des Backstahls (oder Backsteins) beim Einschließen

Weitere Standardabkürzungen: R=Roggen, ST=Sauerteig(ansatz), VK=Vollkornmehl, Wz=Weizenmehl

Weitere Infos

Berechnung Teigausbeute bzw. Bäckerprozent: <https://www.timo-rieg.de/2023/08/teigausbeute/>

Teigtemperatur mit Gärbox steuern: <https://www.timo-rieg.de/2017/07/gaerbox-fuer-brotteig-pizza-und-andere-teiglinge/>

Rezepte und Technikhinweise: <https://www.timo-rieg.de/category/brot/>