

<b>Bäckerprocente</b>		auf 1kg Mehl	<b>Faktor vom Salz</b>	
	%	Beispiel		
<b>Mehl im Hauptteig</b>	<b>100</b>	<b>1kg</b>		
Wasser	70	700g		
Sauerteig	40	400g		
Hefe	1	10g	Hälfte	
<b>Salz</b>	<b>2</b>	<b>20g</b>	<b>1</b>	
Vorteig	30	300g	10 bis 15fach	
Malz passiv	6	20-60g	bis dreifache Menge	
Malz aktiv	1	10g	ca. halbe Menge, b. Langzeitführung weniger!	
Butter, Schmalz	5	50g	Faktor 2,5	Geschmack, Emulgatorfunktion: Volumen, Biss
Restbrot	6	60g	ca. dreifache Menge	erhöht Ausbundsicherheit und Krumenaroma
Roggenanteil i Weizenbrot	6	60g	ca. dreifache Menge	Futterqualität verbessern (halbschlau: "Enzymatik
AquaPosa	1	10g	ca. halbe Menge	bessere Frischhaltung, wollige Teige, mehr Volumen
Saaten	30	300g	10 bis 15fach	Aroma, Sättigung, Frischhaltung