

Berechnung der Schüttmasstemperatur

Schrotbrot Miebe – Test 002 –

Geplante Temperatur des fertigen Teiges

28,0

Die Berechnung der Temperatur der Schüttmasse (des Schüttwassers) soll bei der Schaffung eines optimalen Teiges helfen; sie erfolgt in Abhängigkeit von der geplanten Endtemperatur des gesamten Teiges, den einzelnen Mengen seiner Teilmassen (Hauptzutaten), den einzelnen Temperaturen dieser Teilmassen, und der Knetdauer (Knetung erwärmt den Teig).

Diese Kalkulation ist nicht für den professionellen Einsatz gedacht. Die Berechnung der Schüttmasstemperatur geschieht hier bezüglich der beteiligten Massen nicht streng wissenschaftlich mit deren Wärmekoeffizienten, Mengen und Temperaturen. Aber die einzige Vereinfachung ist nur, dass die Wärmekoeffizienten gestrichen werden, alle bisher sonst genannten Parameter werden beibehalten. Für den Hobbybäckerbereich ist dieses Verfahren hinreichend genau.

	Menge	Temperatur	Masse
Masse1	560	27	Wasser
Masse2	525	27	Roggenvollkornmehl
Masse3	40	27	ASG
Masse4			
Masse5	140	22	Wasser
Masse6	140	22	Dinkelschrot
Masse7	10	22	Salz
Masse8			
Masse9	385	20	Dinkelvollkornmehl
Masse10	10	20	Salz
Masse11			
Masse12			
Masse13			
Masse14			
Masse15			
Masse16			
Masse17			
Masse18			
Masse19			
Masse20			

	Menge	Temperatur
Teilmischung bis hierhin	1810	24,7

Vermutete Erwärmung durch Kneten bis zum fertigen Teig

1,0

	Menge	Temperatur
Schüttmasse	105	67,1

	Menge	Entstandene Temperatur
Gesamtmasse der Mischung	1915	27,0