

Berechnung der Schüttmasstemperatur

Testbrot1 von Padrem

Geplante Temperatur des fertigen Teiges

26,0

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	
Masse1	150	20	Weizenvollkornmehl
Masse2	90	20	Wasser
Masse3			
Masse4	430	20	Weizenmehl T1050
Masse5			
Masse6	12	20	Salz
Masse7	6	20	Hefe
Masse8			
Masse9			
Masse10			
Masse11			
Masse12			
Masse13			
Masse14			
Masse15			
Masse16			
Masse17			
Masse18			
Masse19			
Masse20			

	Menge	Temperatur
Teilmischung bis hierhin	688	20,0

Vermutete Erwärmung durch Kneten bis zum fertigen Teig

5,0

	Menge	Temperatur	
Schüttmasse	310	23,2	Wasser

	Menge	Temperatur	
Gesamtmasse der Mischung	998	21,0	Vor der Knetung