

Wasseraufnahme der verschiedenen Mehltypen
(Richtwerte aus der Praxis eines Bäckers)

		Wasseraufnahme der Mehltypen			Knetzeit (Spiralkneter)	
Roggenmehl	Weizenmehl	997 / 550	1150 / 812	1370 / 1050	langsam	schnell
100%	0%	70%	72%	74%	3 min	-
90%	10%	69%	71%	73%	3 min	-
80%	20%	68%	70%	72%	3,5 min	-
70%	30%	67%	69%	71%	3,5 min	-
60%	40%	66%	68%	70%	3 min	1 min
50%	50%	65%	67%	69%	3 min	1 min
40%	60%	64%	66%	68%	2 min	2 min
30%	70%	63%	65%	67%	2 min	3 min
20%	80%	62%	64%	66%	2 min	4 min
10%	90%	57%	58%		2 min	5 min
0%	100%	56%			2 min	6 min

So lesen Sie die Tabelle:

1. Spalte: Prozentualer Anteil von Roggen- und Weizenmehl
2. Spalte: Die verschiedenen Mehltypen (Roggen, Weizen) und darunter die prozentuale Wasseraufnahme dieser.
z.B. dritte Zeile 80 % RM Typ 1370 und 20% WM Typ 1050 mit 72 % Wasser
= 800 g RM + 200 g WM + 720 g Wasser
3. Spalte: Knetzeit mit Spiralkneter. Die Minutenangabe ist für den Hausgebrauch sicherlich nicht so interessant, man kann aber gut erkennen ob kürzer oder länger geknetet werden muss.