

# [Sammelthread] Was habt ihr zuletzt gebacken? Bilder, Rezepte & Co.

Beitrag von „Arkturus“ vom 6. Februar 2024, 13:41

[Max](#) ich hatte [hier das Rezept](#) mal mit einer kurzen Beschreibung eingestellt.

inzwischen habe ich das etwas geändert und es sieht aktuell so aus,

Bin immer noch am experimentieren. Das Anstellgut entspricht Lievito Madre (ein 0,6 Teil Weizenmehl 550 und 0,4 Teil Wasser).

Wenn Du experimentierst sind Notizen zu empfehlen. Besonders wegen der Wassermenge, die je nach Mehlsorten unterschiedlich sein kann. Am besten gehts mit Excel-Tabelle. Das Anstellgut ist da mit Mehl und Wasser mit drin.

Roggen-Dinkel-Kartoffelbrötchen		17.01.24	
		Hauptteig	Soll
TA	1,73	Dinkelvollkorn	180
Mehl	546,8	Weizen 550	100
Wasser	399	Dinkelmehl 630	120
Kartoffel	230	Anstellgut LM	78
Anstellgut LM	78	Kartoffeln	230
Olivenöl	20	Kochstück	254
Salz	10	Brühstück	154
		Olivenöl	20
Kochstück		Salz	10
SEMOLA	50	Wasser	60
Wasser	204	Sauerteig	0
	254		1206
		<b>Stückzahl</b>	<b>9</b>
Brühstück	50 DVK	Stückgewicht	134
	0 Emmer 1130		
	104 Wasser		
	154		