

TEIGAUSBEUTE (TA)

Was ist eigentlich die Teigausbeute? Kurz TA. Wirst du schon viel von gehört haben, viel von gelesen haben, viele Rezepte geben direkt die TA an. Die TA besteht immer aus einer dreistelligen Zahl. Nehmen wir als Beispiel 160. Die TA 160 bedeutet, dass in diesem Teig 100 Teile Mehl und 60 Teile Wasser sind. Egal wie hoch die TA ist, welche dreistellige Zahl da steht, 100 von dieser dreistelligen Zahl sind immer das Mehl. 100 sind immer Mehl und die restliche Zahl ist Wasser. Bei einer TA von 160 wie gesagt 100 Teile Mehl, 60 Teile Wasser, also auf die Mehlmenge berechnest du 60% und hast die richtige Wassermenge. Ein anderes Beispiel bei einer TA von 200. Sind auch 100 Teile Mehl enthalten und die übrige Menge, hier auch 100, sind Wasser. Also auf 100 Teile Mehl kommen 100 Teile Wasser. Das ist ein sehr weicher Teig. Du siehst auf den ersten Blick, bei der TA wird es ein fester Teig oder wird es eher ein weicher Teig.

MIT FREUNDLICHER UNTERSTÜTZUNG DER FÖRDERER
DER NACHWUCHSKAMPAGNE DES DEUTSCHEN BÄCKERHANDWERKS