**Bakkersformule:**

Een handige manier om verhoudingen uit te rekenen is de bakkersformule. In de bakkersformule is het deel bloem, meel of mengsel daarvan altijd 100%. De overige ingrediënten worden dus aan de hand hiervan berekend.

Voorbeeld:

100% bloem

2% zout

1 % droge gist

3 % broodverbeteraar

60 % water

Stel, je hebt 500 gram bloem om 1 brood te maken. Om het aandeel zout te berekenen doe je dus 500 gram : 100 % = 5 gram. Er gaat 2% zout in het brood, dus 2x5 gram is 10 gram zout. Voor de overige ingrediënten kan je hetzelfde doen en zo alles uitrekenen.