

SPEZIALZUTATEN



SLOW MILLING

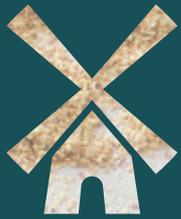
KEIMLING®

Clean Label Backzutat  
für nussig-aromatische  
Gebäcke mit  
Weizenkeimen

WEIZENBÜRLI



## WEIZENBÜRLI



SLOW MILLING

## Zutaten Frischestück

|                                       |         |
|---------------------------------------|---------|
| Slow Milling NATURFRISCH Goldgranulat | 1.000 g |
| Wasser (ca. 20 °C)                    | 3.000 g |
| Gesamtes Frischestück                 | 4.000 g |

## Zutaten Teig

|                             |         |
|-----------------------------|---------|
| Frischestück                | 4.000 g |
| Weizenmehl Type 550         | 7.500 g |
| Slow Milling Backweizen 5 % | 500 g   |
| Roggensauerteig TA 180      | 1.800 g |

**Slow Milling Keimling**

|             |          |
|-------------|----------|
| Hefe        | 120 g    |
| Salz        | 230 g    |
| Wasser, ca. | 3.800 g  |
| Gesamtteig  | 18.250 g |

## Verarbeitung

|                |              |         |           |
|----------------|--------------|---------|-----------|
| Teigtemperatur | 26 °C        |         |           |
| Knetzeit       | Spiralkneter | 1. Gang | 8 Minuten |
|                |              | 2. Gang | 4 Minuten |
| Teigruhe       | 60 Minuten   |         |           |
| Teigeinlage    | 170 g        |         |           |

## Aufarbeitung

Nach der Teigruhe abwiegen und rundwirken. Die Teiglinge in Dekor wälzen und jeweils 4 Stück aneinander (Kleeblatt) auf ein Backblech mit Papier setzen und bei 4 - 7 °C in der Kühlung lagern.

Am Folgetag die Teiglinge akklimatisieren, schieben und kräftig ausbacken.

**Dekor:** TIP-TOP Ultra Clean RYE

## Backen

|                |   |
|----------------|---|
| Stückgare      | $\frac{3}{4}$ Gare und mit Schwaden schieben        |
| Backtemperatur | 240 °C (Brötchenbacktemperatur), fallend auf 200 °C |
| Backzeit, ca.  | 40 Minuten  |
| Zug            | 20 Minuten vor dem Backende öffnen                  |