SPEZIALZUTATEN

SLOW MILLING

HOLZOFENMALZ

ROGGENMALZ-BOULE

Clean Label Backzutat
für einen vollen,
holzofentypischen
Geschmack

REZEPT

ROGGENMALZ-BOULE

SLOW MILLING

Zutaten Quellstück			
Slow Milling Roggenmalz-Flocken			500 g
Wasser (ca. 40 °C)			500 g
Gesamtes Quellstück			1.000 g
Zutaten Teig			
Quellstück			1.000 g
Weizenmehl Type 550			9.200 g
Slow Milling Backferment			400 g
Slow Milling Holzofenmalz			500 g
Aroma Roggen Vollkorn Mikrogranulat			300 g
Rapsöl			100 g
Hefe			230 g
Salz			200 g
Wasser, ca.			5.700 g
Gesamtteig			17.630 g
Verarbeitung			
Teigtemperatur			25 °C
Knetzeit	Spiralkneter	1. Gang 2. Gang	6 Minuten 4 Minuten
Teigruhe			15 Minuten
Teigeinlage			100 g

Aufarbeitung

Aus allen Zutaten einen Teig herstellen. Nach der Teigruhe zu Rundstücken aufarbeiten. Dabei darauf achten, dass der Schluss nicht ganz zugewirkt wird. Anschließend in Dekor wälzen, mit dem Schluss nach unten auf Kippdielen setzen und über Nacht bei 4 - 7 °C lagern. Zum Backen akklimatisieren, stürzen, etwas abstehen lassen und schieben.

Dekor: TIP-TOP Ultra Clean RYE

Backen	
Stückgare	¾ Gare und mit Schwaden schieben
Backtemperatur	240 °C (Brötchenbacktemperatur)
Backzeit, ca.	22 Minuten
Zug	2 Minuten vor dem Backende öffnen

Slow Milling Mühle. Die Slow Milling Mühle ist eine Division der GoodMills Innovation GmbH
Trettaustrasse 35, 21107 Hamburg, Germany, T + 49 40 751 09 - 666, ccc@goodmillsinnovation.com