

SPEZIALZUTATEN



SLOW MILLING

KEIMLING®

Clean Label Backzutat  
für nussig-aromatische  
Gebäcke mit  
Weizenkeimen

KEIMLINGSTANGEN



# KEIMLINGSTANGEN



SLOW MILLING

## Zutaten Quellstück

Slow Milling Kastanienerbse	600 g
Slow Milling Roggenmalz-Flocken	600 g
Leinsaat	360 g
Wasser (ca. 40 °C)	1.900 g
Gesamtquellstück	3.460 g

## Zutaten Teig

Quellstück	3.460 g
Weizenmehl Type 550	8.800 g
Slow Milling Vitalweizen 1 - 10%	600 g
<b>Slow Milling Keimling</b>	1.000 g
Slow Milling Backferment	300 g
Hefe	300 g
Salz	270 g
Wasser, ca.	5.800 g
Gesamtteig	20.530 g

## Verarbeitung

Teigtemperatur	26 °C		
Knetzeit	Spiralkneter	1. Gang	5 Minuten
		2. Gang	5 Minuten
Teigruhe	10 Minuten		
Teigeinlage	85 g		

## Aufarbeitung

Das Quellstück für mindestens 1 Stunde stehen lassen.

Aus allen Zutaten einen gut ausgekneteten Teig herstellen. Den Teig über eine Kopfmachine auswiegen, nach einer kurzen Ruhephase über eine Wickelmaschine zu länglichen Teiglingen rollen, die Oberfläche in Dekor wälzen und auf Bleche zur Gare legen. Vor dem Backen wie gewünscht schneiden.

**Dekor:** Slow Milling Goldkruste

## Backen

Stückgare	¾ Gare und mit Schwaden schieben
Backtemperatur	240 °C (Brötchenbacktemperatur), fallend auf 190 °C
Backzeit, ca.	20 Minuten
Zug	2 Minuten vor dem Backende öffnen