

FRISCHHALTUNG



SLOW MILLING

NATURFRISCH
GOLDGRANULAT

RUSTIKALES MISCHBROT

Clean Label Backzutat
für mehr Frische
und Stabilität



RUSTIKALES MISCHBROT



SLOW MILLING

Zutaten Frischestück

Slow Milling NATURFRISCH Goldgranulat	500 g
Wasser (ca. 40 °C)	1.000 g
Gesamtes Quellstück	1.500 g

Zutaten Teig

Quellstück	1.500 g
Weizenmehl Type 550	4.300 g
Roggenmehl Type 1150	2.700 g
Roggensauerteig TA 180	3.600 g
Slow Milling Backroggen 5 %	500 g
Hefe	200 g
Salz	240 g
Wasser, ca.	5.200 g
Gesamtteig	18.240 g

Verarbeitung

Teigtemperatur	28 °C		
Knetzeit	Spiralkneter	1. Gang	6 Minuten
		2. Gang	7 Minuten
Teigruhe	20 Minuten		
Teigeinlage	1.150 g		

Aufarbeitung

Das Quellstück mindestens 30 Minuten quellen lassen.

Aus allen Zutaten ein gut ausgekneteten Teig herstellen. Nach der Teigruhe abwiegen und leicht rundwirken. Mit dem Schluss nach unten in Körbe legen und die Oberfläche bemehlen. Vor dem Backen mit dem Schluss nach unten auf Abzieher setzen, viermal rautenförmig einschneiden und mit etwas Schwaden schieben.

Dekor: TIP-TOP Ultra Clean Spezial

Backen

Stückgare	¾ Gare und mit viel Schwaden schieben
Temperatur	260 °C (20 °C über Brötchenbacktemperatur), fallend auf 200 °C
Backzeit, ca.	50 Minuten
Zug	3 Minuten nach dem Schieben öffnen und nach 10 Minuten wieder schließen. 10 Minuten vor dem Backende öffnen.