

Snow[®]
Prebiotic Fibres



GoodMills
Innovation



REZEPT

BALLASTINO

BALLASTINO

Zutaten Quellstück

Slow Milling Steinzeit Gerstenflocken	3.000 g
Wasser (40 °C)	3.000 g
Gesamtes Quellstück	6.000 g

Zutaten Teig

Quellstück	6.000 g
Weizenmehl Type 550	6.200 g
Snow Prebiotic Fibres	500 g
Slow Milling Backweizen 5 %	300 g
Slow Milling Flüssigmalz	500 g
Schokodrops	600 g
Butter	500 g
Sonnenblumenkerne, geröstet	1.750 g
Hefe	500 g
Salz	180 g
Wasser, ca.	2.800 g
Rosinen	2.800 g
Cranberries, gehackt	1.000 g
Gesamtteig	23.330 g

Verarbeitung

Teigtemperatur	25 °C
Knetzeit: Spiralknetter	1. Gang 6 Minuten 2. Gang 5 Minuten
Teigruhe	20 Minuten
Teigeinlage	90 g

Aufarbeitung

Rosinen und Cranberries mit Wasser reinigen, einweichen und das überschüssige Wasser abschütten.

Aus allen anderen Zutaten einen Teig herstellen. Die Rosinen und Cranberries zum Schluss kurz unterlaufen lassen. Nach der Teigruhe mittels Teigbandanlage ein 10-12 mm hohes Teigband herstellen und in 35 mm breite und 75 mm lange Riegel schneiden. Die Oberfläche anfeuchten, in Dekor drücken und auf mit Backpapier ausgelegte Bleche setzen, auf Gare stellen und backen.

Dekor: Slow Milling NATURFRISCH Goldgranulat

Backen

Stückgare	¾ Gare und mit etwas Schwaden schieben
Backtemperatur	220 °C (20 °C unter Brötchen-Backtemperatur), fallend auf 190 °C
Backzeit, ca.	12 Minuten
Zug	1 Minuten vor dem Backende öffnen