

GoWell®
Tasty Protein



REZEPT

PROTEIN SUB DELUXE

PROTEIN SUB DELUXE

Zutaten Teig

Weizenmehl Type 550	6.000 g
GoWell Tasty Protein	4.000 g
Slow Milling Backferment	200 g
Vollei	500 g
Hefe	600 g
Salz	220 g
Wasser, ca.	5.600 g
Gesamt	17.120 g
Zieh fett (pro kg Teig 200 g Zieh fett)	3.500 g
Gesamtteig	20.620 g

Verarbeitung

Teigtemperatur	20 °C
Knetzeit: Spiralkneter	1. Gang 4 Minuten 2. Gang 4 Minuten
Teigruhe	10 Minuten
Teigeinlage	80 g

Aufarbeitung

Aus allen Zutaten einen normal ausgekneten Teig herstellen. Nach der Teigruhe das Zieh fett mit drei einfachen Touren einziehen. Den laminierten Teig über auf eine Stärke von ca. 7 mm ausrollen und in 4 x 15 cm teilen, Oberfläche befeuchten und in Dekor drücken. Zur Gare auf Bleche mit Backpapier setzen, auf Gare stellen und backen.

Dekor: Emmentaler, gerieben	800 g
Slow Milling Crusty Crust GOLD	200 g
Paprikapulver	10 g
Pflanzliches Öl	40 g

Backen

Stückgare	$\frac{3}{4}$ Gare und mit Schwaden schieben
Backtemperatur	180 °C (60 °C unter Brötchen-Backtemperatur)
Backzeit, ca.	16 Minuten
Zug	4 Minuten vor dem Backende öffnen