SPEZIALZUTATEN

SLOW MILLING

ROGGENMALZ-
FLOCKEN

# KORNSCHLEIFE

Clean Label Backzutat
für rustikale,
aromatisch-malzige
Gebäcke

REZEPT

# KORNSCHLEIFE

SLOW MILLING

| Zutaten Quellstück | |
|---|---|
| **Slow Milling Roggenmalz-Flocken** | 500 g |
| Steirische Kürbiskerne | 300 g |
| Sonnenblumenkerne, geröstet | 500 g |
| Wasser (ca. 40 °C) | 1.000 g |
| Gesamtquellstück | 2.300 g |

| Zutaten Teig | |
|---|---|
| Quellstück | 2.300 g |
| Weizenmehl Type 550 | 8.500 g |
| Slow Milling Vitalweizen 1-10 % | 1.000 g |
| Slow Milling Ferment´tic | 400 g |
| Slow Milling Gladiator-Malz | 100 g |
| Hefe | 150 g |
| Salz | 220 g |
| Wasser, ca. | 6.000 g |
| Gesamtteig | 18.670 g |

| Verarbeitung | | | |
|---|---|---|---|
| Teigtemperatur | | | 26 °C |
| Knetzeit | Spiralkneter | 1. Gang<br>2. Gang | 4 Minuten<br>8 Minuten |
| Teigruhe | | | mindestens 60 Minuten |
| Teigeinlage | | | 100 g |
| Teiglingslagerung | | | über Nacht in der Kühlung |

## Aufarbeitung

Aus allen Zutaten einen gut ausgekneteten Teig herstellen und zu Strängen für eine Teigbandanlage formen. Anschließend Teigruhe geben. Nach der Teigruhe die Stränge über die Teigbandanlage ausrollen und schneiden. Eine Seite befeuchten und in Dekor legen, zur Schleife drehen und auf Bleche absetzen. Die Teiglinge über Nacht in der Kühlung lagern. Am Backtag die Teiglinge akklimatisieren und abbacken.

**Dekor:** Slow Milling Crusty Crust GOLD
Steirische Kürbiskerne, geschrotet

| Backen | |
|---|---|
| Stückgare | ¾ Gare und mit Schwaden schieben |
| Backtemperatur | 240 °C (Brötchen-Backtemperatur), fallend auf 220 °C |
| Backzeit, ca. | 24 Minuten |
| Zug | 4 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, info@goodmillsinnovation.com