

ENZYMFREIES
BACKEN



SLOW MILLING



GOLDENER
MORGEN PUR

LIEBLINGSBRÖTCHEN

Clean Label Backzutat
zum Backen ohne
technische Enzyme



LIEBLINGSBRÖTCHEN



SLOW MILLING

Zutaten Teig

Weizenmehl Type 550	9.400 g
Slow Milling Vitalweizen 1-10 %	600 g
Slow Milling Goldener Morgen Pur	300 g
Slow Milling Flüssigmalz	100 g
Pflanzenöl	100 g
Hefe	200 g
Salz	210 g
Wasser, ca.	5.600 g
Gesamtteig	16.510 g

Verarbeitung

Teigtemperatur	25 °C
Knetzeit	Spiralkneter
	1. Gang 5 Minuten
	2. Gang 3 Minuten
	nicht ganz auskneten
Teigruhe	10 Minuten
Teigeinlage	85 g

Aufarbeitung

Aus allen Zutaten einen Teig herstellen. Nach der Teigruhe sollte die Teigbeschaffenheit wollig und die Oberfläche trocken sein. Anschließend über die Kopfmachine aufarbeiten (auf gute Spannung der Teiglinge achten), die Oberfläche in Dekor wälzen, 40 Stück auf ein Backblech (80 cm x 60 cm) setzen und in der Kühlung lagern. Am Folgetag auf Gare bringen. Die Kerntemperatur sollte vor dem Schieben mindestens 15 °C betragen.

Dekor: TIP-TOP Ultra Clean Spezial

Backen

Stückgare	¾ Gare und mit Schwaden schieben
Backtemperatur	240 °C (Brötchenbacktemperatur), fallend auf 190 °C
Backzeit, ca.	16 Minuten
Zug	4 Minuten vor dem Backende öffnen