

SPEZIALZUTATEN



SLOW MILLING



BELLAVITA®

PANE DI GRANO DURO

Clean Label, Back-Hart-
weizengrieß für saftige
Durumbäckwaren



PANE DI GRANO DURO



SLOW MILLING

Zutaten Brühstück

Slow Milling Bellavita	1.500 g
Wasser (100 °C)	3.500 g
Gesamtbrühstück	5.000 g

Zutaten Autolyseteig

Slow Milling Bellavita	7.500 g
Slow Milling Vitalweizen 1-10 %	500 g
Slow Milling Backweizen 5 %	500 g
Wasser (ca. 25 °C)	4.500 g
Gesamter Autolyseteig	13.000 g

Verarbeitung Autolyseteig

Teigtemperatur	20 °C
Knetzeit	Spiralkneter 1. Gang 10 Minuten
Quellzeit	30 Minuten

Zutaten Teig

Brühstück (erkaltet)	5.000 g
Autolyseteig	13.000 g
Hefe	150 g
Salz	250 g
Gesamteig	18.400 g

Verarbeitung Teig

Teigtemperatur	26 °C
Knetzeit	Spiralkneter 1. Gang 10 Minuten 2. Gang 2 Minuten
Teigruhe	30 Minuten
Teigeinlage	600 g

Aufarbeitung

Den Hauptteig gut auskneten und in eine geölte Wanne geben. Während der Teigruhe einmal aufziehen. Nach der Teigruhe abwiegen, lang aufarbeiten und in Dekor wälzen, danach in Kästen legen. Die Teiglinge in den Kästen im Froster gegenkühlen und anschließend in der Kühlung über Nacht lagern. Am Backtag auf Raumtemperatur bringen und längs im W-Schnitt einschneiden und schieben.

Dekor: Slow Milling Bellavita

Backen

Stückgare	¾ Gare und mit Schwaden schieben
Backtemperatur	240 °C (Brötchenbacktemperatur), direkt fallend auf 190 °C
Backzeit, ca.	50 Minuten
Zug	20 Minuten vor dem Backende öffnen