

URGETREIDE



SLOW MILLING



STEINZEIT®
GERSTENFLOCKEN

GERSTEN-DINKEL-EPI

Clean Label Backzutat
mit hohem
Beta-Glucan-Gehalt



GERSTEN-DINKEL-EPI



SLOW MILLING

Zutaten Brühstück

Slow Milling Steinzeit Gerstenflocken	2.000 g
Wasser (ca. 40 °C)	5.000 g
Gesamtbrühstück	7.000 g

Zutaten Teig

Brühstück	7.000 g
Slow Milling Dinkelmehl Type 630	6.000 g
SMART Spelt	2.000 g
Slow Milling Dinkel-Backferment	400 g
Hefe	200 g
Salz	250 g
Wasser, ca.	2.400 g
Gesamtteig	18.250 g

Verarbeitung

Teigtemperatur				28 °C
Knetzeit	Spiralkneter	1. Gang	12 Minuten	
		2. Gang	3 Minuten	
Teigruhe				60 Minuten
Teigeinlage				400 g

Aufarbeitung

Aus allen Zutaten einen Teig herstellen. Nach der Teigruhe die Teiglinge abwägen und leicht vorlängen. Anschließend die Teiglinge, wie Baguette, länglich aufarbeiten und in Dekor wälzen. Vor dem Schieben die Teiglinge flach einschneiden, damit Zacken entstehen. Diese fächerförmig auseinander ziehen, so dass kleine zusammenhängende Stücke entstehen. Kurz stehen lassen und schieben.

Dekor: Slow Milling Dinkelmehl Type 630

Backen

Stückgare	Volle Gare und mit Schwaden schieben
Backtemperatur	240 °C (Brötchen-Backtemperatur), fallend auf 190 °C
Backzeit, ca.	25 Minuten
Zug	15 Minuten vor dem Backende öffnen