

URGETREIDE



SLOW MILLING



STEINZEIT®
GERSTENFLOCKEN

GERSTENLIEBE

Clean Label Backzutat
mit hohem
Beta-Glucan-Gehalt



GERSTENLIEBE



SLOW MILLING

Zutaten Quellstück

Slow Milling Steinzeit Gerstenflocken	4.000 g
Slow Milling Kartoffel-Flocken	500 g
Sonnenblumenkerne, geröstet	1.200 g
Sesam, geröstet	300 g
Leinsaat	900 g
Wasser (ca. 40 °C)	7.000 g
Gesamtquellstück	13.900 g

Zutaten Teig

Quellstück	13.900 g
Weizenmehl Type 550	2.460 g
SCHNEE WEIZEN® Vollkorn Mikrogranulat	540 g
Roggenmehl Type 1150	550 g
Roggensauerteig TA 180	3.600 g
Aroma Roggen Vollkorn Mikrogranulat	450 g
Hefe	150 g
Salz	300 g
Wasser, ca.	1.900 g
Gesamtteig	23.850 g

Verarbeitung

Teigtemperatur	27 - 28 °C		
Knetzeit	Spiralkneter	1. Gang	6 Minuten
		2. Gang	2 Minuten
Teigruhe	20 Minuten		
Teigeinlage	580 g		

Aufarbeitung

Abgewogene Teigstücke rundwirken, formen, die Oberfläche befeuchten und in Dekor wälzen.

Dekor: Slow Milling Steinzeit Gerstenflocken	$\frac{2}{3}$
Sesam	$\frac{1}{3}$

Backen

Stückgare	$\frac{3}{4}$ Gare und mit Schwaden schieben
Backtemperatur	250 °C (10 °C über Brötchenbacktemperatur), fallend auf 190 °C
Backzeit, ca.	65 Minuten
Zug	1 Minute vor dem Backende öffnen