

SPEZIALZUTATEN



SLOW MILLING

VITALWEIZEN
1-10 %

Clean Label, native,
hochproteinreiche
Weizenfraktion

HAFER-PORRIDGE-BROT



HAFER-PORRIDGE-BROT



SLOW MILLING

Zutaten Quellstück

Haferflocken, Kleinblatt	2.000 g
Slow Milling Weizenmalz-Flocken	500 g
Wasser (ca. 40 °C)	3.000 g
Gesamtquellstück	5.500 g

Zutaten Teig

Quellstück	5.500 g
Weizenmehl Type 550	6.500 g
Slow Milling Vitalweizen 1 - 10 %	500 g
Slow Milling Backweizen 5 %	500 g
Slow Milling Kartoffel-Flocken	500 g
Backhonig	200 g
Buttermilch	1.500 g
Hefe	150 g
Salz	230 g
Wasser, ca.	4.000 g
Gesamtteig	19.580 g

Verarbeitung

Teigtemperatur			25 - 26 °C
Knetzeit	Spiralkneter	1. Gang	8 Minuten
		2. Gang	8 Minuten
Teigruhe			60 Minuten
Einwaage			850 g

Aufarbeitung

Nach der Teigruhe leicht rundstoßen und länglich stumpf aufarbeiten. Die Oberfläche in Dekor wälzen und zur Gare mit dem Schluss nach oben in Körbe setzen. Anschließend im Froster gegenkühlen und bei 4 - 7 °C über Nacht lagern.

Am Backtag auf passende Gare bringen. Vor dem Schieben nebeneinander, leicht angeschoben auf Abzieher setzen, längs schneiden und in die leicht angetrocknete Oberfläche eine Ähre einschneiden.

Dekor: TIP-TOP Ultra Clean Spezial

Backen

Stückgare	¾ Gare und mit Schwaden schieben
Temperatur	250 °C (10 °C über Brötchen-Backtemperatur), fallend auf 190 °C
Backzeit, ca.	55 Minuten
Zug	20 Minuten vor dem Backende öffnen