

FRISCHHALTUNG



SLOW MILLING

NATURFRISCH
GOLDGRANULAT

HAUSBROT

Clean Label Backzutat
für mehr Frische
und Stabilität



HAUSBROT



SLOW MILLING

Zutaten Frische-Vorteig

Slow Milling NATURFRISCH Goldgranulat	1.000 g
Weizenmehl Type 550	2.000 g
Hefe	20 g
Wasser (ca. 25 °C)	4.000 g
Gesamter Frische-Vorteig	7.020 g

Zutaten Teig

Frische-Vorteig	7.020 g
Weizenmehl Type 550	5.500 g
Roggensauerteig TA 180	1.800 g
Slow Milling Backroggen 5 %	500 g
Hefe	150 g
Salz	230 g
Wasser, ca.	3.000 g
Gesamtteig	18.200 g

Verarbeitung

Teigtemperatur			25 °C
Knetzeit	Spiralkneter	1. Gang	5 Minuten
		2. Gang	9 Minuten
Teigruhe			60 Minuten
Teigeinlage			800 g

Aufarbeitung

Den Frische-Vorteig herstellen und anschließend für 12 - 16 Stunden in der Kühlung lagern.

Nach der Teigherstellung die Teiglinge schonend rundwirken und auf Dielen angaren lassen. Im Anschluss vorsichtig einschlagen, dicht an dicht auf den Abzieher setzen und in den Ofen schieben.

Dekor: TIP-TOP Ultra Clean RYE

Backen

Stückgare	¾ Gare und mit Schwaden schieben
Backtemperatur	240 °C (Brötchenbacktemperatur), fallend auf 210 °C, die letzten 10 Minuten steigend auf 230 °C
Backzeit, ca.	55 Minuten
Zug	10 Minuten vor dem Backende öffnen