

FRISCHHALTUNG



SLOW MILLING

NATURFRISCH
GOLDGRANULAT

Clean Label Backzutat
für mehr Frische
und Stabilität

HERZSTÜCK



HERZSTÜCK



SLOW MILLING



Zutaten Frischestück

Slow Milling NATURFRISCH Goldgranulat	500 g
Slow Milling Weizenmalzflocken	1.200 g
Wasser (ca. 20 °C)	2.400 g
Gesamtes Frischestück	4.100 g

Zutaten Weizensauerteig

Roggensauerteig TA 180	900 g
Weizenmehl Type 550	2.500 g
Wasser (ca. 35 °C)	1.400 g
Gesamter Weizensauerteig	4.800 g

Zutaten Teig

Frischestück	4.100 g
Weizensauerteig	4.800 g
Weizenmehl Type 550	3.800 g
Slow Milling Vitalweizen 1 - 10 %	1.000 g
Slow Milling Backweizen 5 %	500 g
Hefe	100 g
Salz	240 g
Wasser, ca.	3.300 g
Gesamtteig	17.840 g

Verarbeitung

Teigtemperatur	25 °C
Knetzeit	Spiralkneter 1. Gang 8 Minuten 2. Gang 4 Minuten
Teigruhe	90 Minuten
Teigeinlage	700 g
Ballengare	30 - 45 Minuten

Aufarbeitung

Weizensauerteig: TA 160, Roggenanstellgut 30 % vom Sauerteigmehl, ca. 7 - 8 Stunden bei 28 °C.
Hauptteig: Nach 45 Minuten Teigruhe den Teig einmal aufziehen und falten. Nach der Teigruhe abwiegen und schonend rundwirken. Nach der Ballengare die Teiglinge behutsam, aber mit Spannung einschlagen und mit dem Schluss nach oben in ovale, leicht bemehlte Gärkörbe legen. Die Gärkörbe im Froster gegenkühlen (Reduzierung der Hefeaktivität) und anschließend für ca. 16 Stunden im Kühlhaus lagern. Vor dem Backen die Teiglinge kurz anhaften lassen, auf Abzieher stürzen, seitlich, sichelförmig unter die Teigoberfläche schneiden, kurz abstehen lassen und schieben. Nach dem Backen mit Wasser abglänzen.

Backen

Stückgare	¾ Gare und mit viel Schwaden schieben
Temperatur	260 °C (20 °C über Brötchenbacktemperatur), fallend auf 190 °C, die letzten 10 Minuten auf 230 °C ausbacken
Backzeit, ca.	55 Minuten
Zug	20 Minuten vor dem Backende öffnen