

OPTIK



SLOW MILLING



GLADIATOR®-MALZ

KERNIGER GESELLE

Clean Label Backzutat
für aromatischen
Geschmack und
Krumenfärbung



KERNIGER GESELLE



SLOW MILLING

Zutaten Quellstück

Slow Milling Roggenmalz-Flocken	500 g
Slow Milling NATURFRISCH Goldgranulat	500 g
Haferflocken, Kleinblatt	1.000 g
Sesam, geröstet	500 g
Sonnenblumenkerne, geröstet	500 g
Wasser (ca. 40 °C)	4.000 g
Gesamtquellstück	7.000 g

Zutaten Teig

Quellstück	7.000 g
Weizenmehl Type 550	5.000 g
Roggenmehl Type 1150	1.000 g
Roggensauerteig TA 180	2.700 g
Slow Milling Backroggen 5 %	500 g
Slow Milling Gladiator-Malz	300 g
Speisequark	1.500 g
Slow Milling Flüssigmalz	200 g
Hefe	300 g
Salz	250 g
Wasser, ca.	2.800 g
Gesamtteig	21.550 g

Verarbeitung

Teigtemperatur	26 °C		
Knetzeit	Spiralknetter	1. Gang	5 Minuten
		2. Gang	5 Minuten
Teigruhe	30 Minuten		
Teigeinlage	650 g		

Aufarbeitung

Nach der Teigbereitung die Teiglinge rundwirken und langrollen. Die Oberfläche befeuchten, in Dekor wälzen, mit dem Schluss nach oben in Kästen legen, auf Gare stellen und abbacken.

Dekor: Haferflocken Kleinblatt

Backen

Stückgare, ca.	¾ Gare und mit Schwaden schieben
Temperatur	250 °C (10 °C über Brötchenbacktemperatur), fallend auf 200 °C
Backzeit, ca.	45 Minuten
Zug	5 Minuten vor dem Backende öffnen