

SPEZIALZUTATEN



SLOW MILLING

WEIZENMALZ-
FLOCKEN

Clean Label Backzutat
für rustikale,
aromatisch-malzige
Gebäcke

FEINES WEIZEN- VOLLKORNBROT



FEINES WEIZENVOLLKORNBROT



SLOW MILLING

Zutaten Quellstück

Slow Milling Weizenmalz-Flocken	1.500 g
Wasser (ca. 40 °C)	2.000 g
Gesamtquellstück	3.500 g

Zutaten Teig

Quellstück	3.500 g
Weizenmehl Type 550	6.400 g
Slow Milling Vitalweizen 1-10 %	500 g
CARAT	1.600 g
Slow Milling Ferment´tic	400 g
Hefe	120 g
Salz	240 g
Wasser ca.	5.600 g
Gesamtteig	18.360 g

Verarbeitung

Teigtemperatur			26 °C
Knetzeit	Spiralkneter	1. Gang	8 Minuten
		2. Gang	9 Minuten
			gut auskneten
Teigruhe			60 Minuten
Teigeinlage			580 g

Aufarbeitung

Die Zutaten zu einen homogenen, sehr gut ausgekneteten Teig kneten und 60 Minuten Teigruhe geben. Nach der Teigruhe abwiegen und die Teigstücke schonend im Dekor rundwirken. Zur Lagerung mit dem Schluss nach unten auf Dielen setzen und über Nacht in der Kühlung lagern. Nach dem Lagern bei Raumtemperatur die Teiglinge auf $\frac{3}{4}$ Gare bringen. Vor dem Schieben den Schluss nach oben drehen, kurz abstehen lassen und mit verzögerten Schwaden schieben.

Tipp: Die Aufarbeitung ermöglicht ein Backen in den Filialen mit gegart-stabilisierten Teiglingen.

Dekor: TIP-TOP Ultra Clean Spezial

Backen

Stückgare	$\frac{3}{4}$ Gare und mit Schwaden schieben
Backtemperatur	240 °C (Brötchenbacktemperatur), fallend auf 190 °C
Backzeit, ca.	45 Minuten
Zug	20 Minuten vor dem Backende öffnen