

OPTIK



GLADIATOR®-MALZ

Clean Label Backzutat
für aromatischen
Geschmack und
Krumenfärbung

MÄLZERKRUSTE





MÄLZERKRUSTE

Verkehrsbezeichnung: Weizenmischbrot

Zutaten Quellstück

Slow Milling Roggenmalz-Flocken 1.500 g

Slow Milling Kartoffel-Flocken 300 g

Wasser (ca. 40 °C) 2.000 g

Gesamtquellstück 3.800 g

Zutaten Teig

Quellstück 3.800 g

Weizenmehl Type 550 5.500 g

Roggenmehl Type 1150 1.000 g

Roggensauerteig TA 180 2.700 g

Slow Milling Backroggen 5% 500 g

Slow Milling Gladiator-Malz

Hefe 200 g

Salz 230 g

Wasser, ca. 3.800 g

Gesamtteig 18.030 g

Verarbeitung

Teigtemperatur 28 °C

Knetzeit	Spiralkneter	1. Gang	5 Minuten
		2. Gang	5 Minuten

Teigruhe 10 Minuten

Teigeinlage 900 g

Aufarbeitung

Aus allen Zutaten einen gut ausgekneteten Teig herstellen. Nach der Teigruhe rundwirken, gut im Dekor wälzen, zur Gare auf Abzieher setzen und backen.

Dekor: TIP-TOP Ultra RYE

Backen

Stückgare, ca.	¾ Gare und mit Schwaden schieben
----------------	----------------------------------

Temperatur	240 °C (Brötchenbacktemperatur), fallend auf 200 °C
------------	---

Backzeit	50 Minuten
----------	------------

Zug	2 Minuten nach dem Schieben öffnen und nach 10 Minuten wieder schließen. 5 Minuten vor dem Backende öffnen
-----	--