

OPTIK



SLOW MILLING

GLADIATOR®-MALZ

Clean Label Backzutat  
für aromatischen  
Geschmack und  
Krumenfärbung

MÄLZERKRUSTE





# MÄLZERKRUSTE



SLOW MILLING

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
<b>Slow Milling Gladiator-Malz</b>	300 g
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