

SPEZIALZUTATEN



SLOW MILLING

VITALWEIZEN  
1-10 %

Clean Label, native,  
hochproteinreiche  
Weizenfraktion

**BERGSTEIGER**



## BERGSTEIGER



SLOW MILLING

## Zutaten Poolish

Weizenmehl Type 550	2.000 g
<b>Slow Milling Vitalweizen 1 - 10 %</b>	1.000 g
Hefe	30 g
Wasser (ca. 30 °C)	3.200 g
Gesamtpoolish	6.230 g

## Zutaten Teig

Poolish	6.230 g
Weizenmehl Type 550	4.600 g
Carat	900 g
Roggensauerteig TA 180	1.800 g
Slow Milling Backroggen 5 %	500 g
Slow Milling Flüssigmalz	200 g
Hefe	180 g
Salz	260 g
Wasser, ca.	4.200 g
Gesamtteig	18.870 g

## Verarbeitung

Teigtemperatur			26 °C
Knetzeit	Spiralkneter	1. Gang	8 Minuten
		2. Gang	7 Minuten
Teigruhe			90 Minuten
Einwaage			2.400 g

## Aufarbeitung

**Poolish:** TA 200, 1 Stunde bei Raumtemperatur stehen lassen, danach über Nacht in der Kühlung lagern.

**Hauptteig:** Aus allen Zutaten einen sehr weichen und gut ausgekneteten Teig herstellen, dabei 20 % des Wassers zurückhalten und erst während der Schnellknetung nach und nach zugeben. Während der Teigruhe 1-mal aufziehen und falten. Nach der Teigruhe sehr schonend abwägen und zu einer eckigen Form aufarbeiten, dabei leicht in Dekor wälzen und auf Abzieher setzen, nach ca. 20 - 25 Minuten Gare bei Raumtemperatur mehrfach schräg einschneiden und anschließend schieben.

**Dekor:** TIP-TOP Ultra Clean Spezial

## Backen

Stückgare	¾ Gare und mit Schwaden schieben		
Temperatur	270 °C (30 °C über Brötchenbacktemperatur), fallend auf 220 °C		
Backzeit, ca.	80 Minuten kräftig ausbacken		
Zug	40 Minuten nach dem Schieben öffnen		