

SPEZIALZUTATEN

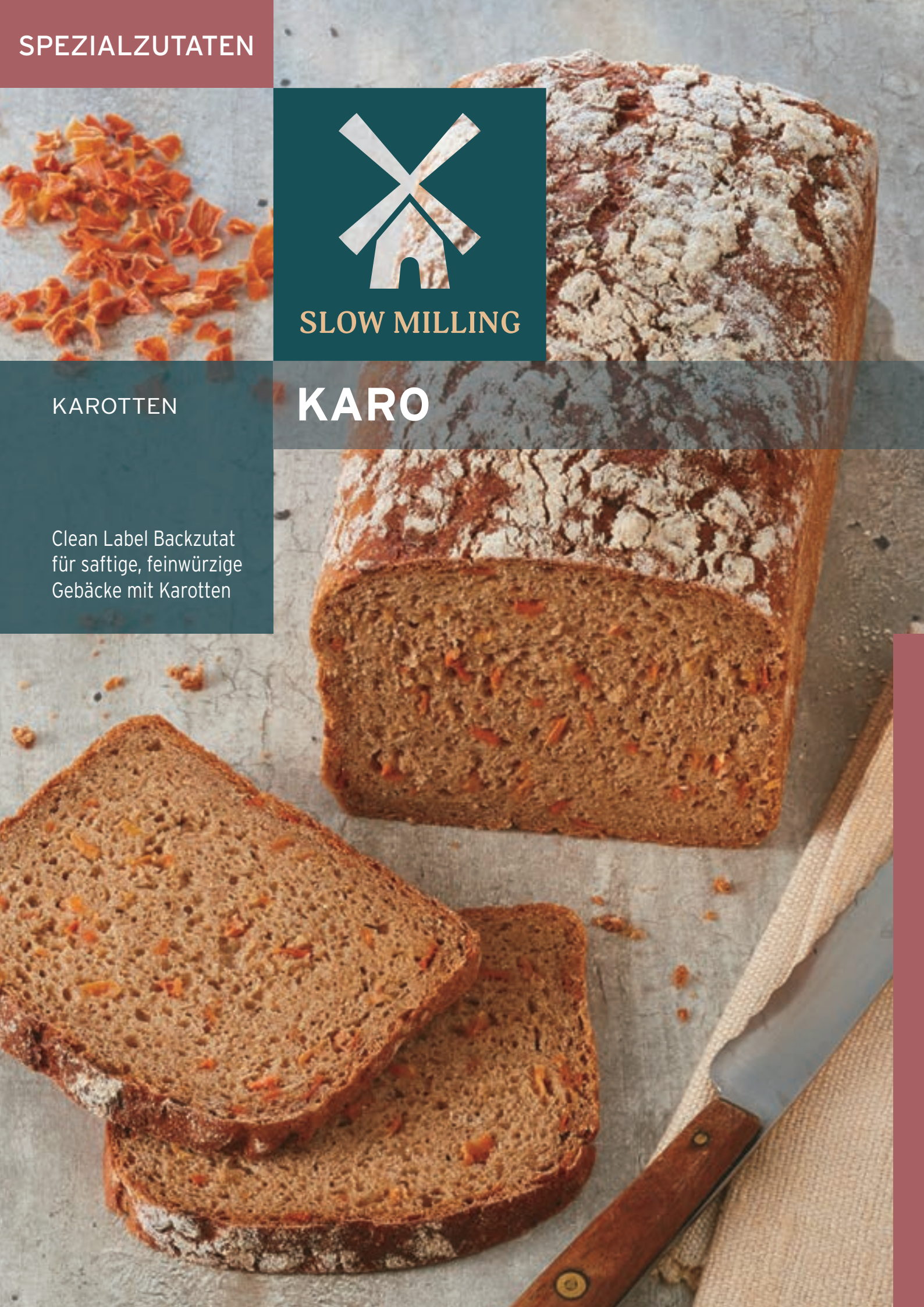


SLOW MILLING

KAROTTEN

KARO

Clean Label Backzutat
für saftige, feinwürzige
Gebäcke mit Karotten



KARO



SLOW MILLING

Zutaten Quellstück

Slow Milling Karotten	1.000 g
Salz	20 g
Wasser (ca. 40 °C)	2.500 g
Gesamtquellstück	3.520 g

Zutaten Teig

Quellstück	3.520 g
Roggenmehl Type 997	6.000 g
Roggensauerteig TA 180	7.200 g
Hefe	150 g
Salz	220 g
Wasser, ca.	3.300 g
Gesamtteig	20.390 g

Verarbeitung

Teigtemperatur			28 °C
Knetzeit	Spiralkneter	1. Gang	7 Minuten
Teigruhe			20 Minuten
Teigeinlage			1.200 g

Aufarbeitung

Nach der Teigruhe die Teigstücke abwiegen, rundwirken, langstoßen, in Dekor wälzen und in Kästen zur Gare setzen.

Dekor: TIP-TOP Ultra Clean RYE

Backen

Stückgare	$\frac{3}{4}$ Gare und mit Schwaden schieben
Backtemperatur	240 °C (Brötchenbacktemperatur), fallend auf 190 °C
Backzeit, ca.	95 Minuten
Zug	10 Minuten vor dem Backende öffnen