

SPEZIALZUTATEN



SLOW MILLING

KASTANIENERBSE®

SAATENWÜRZ

Clean Label Backzutat  
für kernigen Biss und  
nussigen Geschmack



# SAATENWÜRZ



SLOW MILLING

Verkehrsbezeichnung: Weizenmischbrot

## Zutaten Quellstück

Slow Milling Goldsaat	1.000 g
<b>Slow Milling Kastanienerbse</b>	500 g
Wasser (ca. 40 °C)	2.000 g
Gesamtquellstück	3.500 g

## Zutaten Teig

Quellstück	3.500 g
Weizenmehl Type 550	6.500 g
Roggenmehl Type 1150	1.500 g
Slow Milling Backroggen 5 %	500 g
Roggensauerteig TA 180	2.700 g
Rosmarin, getrocknet	50 g
Hefe	200 g
Salz	220 g
Wasser, ca.	4.800 g
Gesamtteig	19.970 g

## Verarbeitung

Teigtemperatur	26 °C		
Knetzeit	Spiralkneter	1. Gang	7 Minuten
		2. Gang	4 Minuten
Teigruhe	40 Minuten		
Teigeinlage	600 g		

## Aufarbeitung

Aus allen Zutaten einen Teig herstellen. Nach der Teigruhe, auswiegen, rundwirken, in Dekor wälzen und zur Gare auf Abzieher setzen. Bei guter Gare wie gewünscht schneiden und mit Schwaden backen.

**Tipp:** Mit angepasster Hefemenge ist diese Rezeptur auch über die Gärverzögerung herstellbar.

**Dekor:** Slow Milling Goldsaat

## Backen

Stückgare	¾ Gare und mit Schwaden schieben
Backtemperatur	250 °C (10 °C über Brötchenbacktemperatur), fallend auf 200 °C
Backzeit, ca.	40 Minuten
Zug	5 Minuten vor dem Backende öffnen