

FRISCHHALTUNG



SLOW MILLING

NATURFRISCH
GOLDGRANULAT

VESPERLAIBERL

Clean Label Backzutat
für mehr Frische
und Stabilität



VESPERLAIBERL



SLOW MILLING

Verkehrsbezeichnung: Weizenmischbrot

Zutaten Frischestück

Slow Milling NATURFRISCH Goldgranulat	500 g
Wasser (ca. 40 °C)	1.500 g
Gesamtes Frischestück	2.000 g

Zutaten Teig

Frischstück	2.000 g
Weizenmehl Type 550	6.000 g
Roggenmehl Type 1150	2.000 g
Roggensauerteig TA 180	1.800 g
Slow Milling Backweizen 5 %	500 g
Brotklee (Schabziger Klee)	10 g
Hefe	200 g
Salz	220 g
Wasser, ca.	5.200 g
Gesamtteig	17.930 g

Verarbeitung

Teigtemperatur	26 °C		
Knetzeit	Spiralkneter	1. Gang	8 Minuten
		2. Gang	8 Minuten
Teigruhe	50 Minuten		
Teigeinlage	600 g		

Aufarbeitung

Alle Zutaten zu einen gut ausgekneteten Teig herstellen. Nach der Teigruhe einmal aufziehen und über Nacht in der Kühlung lagern. Am Backtag akklimatisieren lassen, auf einen nassen Tisch stürzen, mit feuchten Händen ausbrechen und zu einen Schluss zusammenschlagen. Mit dem Schluss nach unten auf einen mit Backpapier belegten Abzieher setzen. Bei guter Gare mit Wasser abstreichen und backen. Um einen noch besseren Glanz zu erzielen, die noch heißen Brote mit Wasser abstreichen.

Backen

Stückgare	Gute Gare und mit Schwaden schieben
Temperatur	240 °C (Brötchenbacktemperatur), fallend auf 200 °C
Backzeit, ca.	45 Minuten
Zug	15 Minuten vor dem Backende öffnen.