

FRISCHHALTUNG



SLOW MILLING

KARTOFFEL-
FLOCKEN

Clean Label Backzutat
für eine optimale
Frischhaltung

DINKEL-KARTOFFEL- KRUSTE



DINKEL-KARTOFFEL-KRUSTE



SLOW MILLING



Zutaten Quellstück

Slow Milling Potato-Sticks	400 g
Wasser (ca. 40 °C)	1.200 g
Gesamtquellstück	1.600 g

Verarbeitung

Quellstück	1.600 g
Slow Milling Dinkelmehl Type 630	8.600 g
SMART Spelt	1.000 g
Slow Milling Kartoffel-Flocken	1.000 g

Ferment'Arôme Dinkel-Vollkornsauerteig	400 g
Slow Milling Dinkel-Backferment	350 g
Slow Milling Gladiator-Malz	200 g
Muskatnuss, gemahlen	15 g
Hefe	120 g
Salz	260 g
Wasser, ca.	7.800 g
Gesamtteig	21.345 g

Verarbeitung

Teigtemperatur			26 °C
Knetzeit	Spiralkneter	1. Gang	8 Minuten
		2. Gang	3 Minuten
Teigruhe			60 Minuten
Teigeinlage			1.150 g

Aufarbeitung

Den Teig schonend auskneten, während der Teigruhe einmal aufziehen und einschlagen. Anschließend abwiegen, Zwischengare geben, schonend aufarbeiten und in Gärkörbe legen. Im Froster gegenkühlen und danach bei 4 - 7 °C über Nacht lagern. Am Backtag akklimatisieren lassen, stürzen und dreimal diagonal einschneiden, kurz abstehen lassen und schieben.

Dekor: Slow Milling Dinkelmehl Type 630

Backen

Stückgare	¾ Gare und mit Schwaden schieben
Backtemperatur	240 °C (Brötchen-Backtemperatur), falled auf 210 °C, die letzten 10 Minuten auf 240 °C ausbacken.
Backzeit, ca.	55 Minuten
Zug	20 Minuten vor dem Backende öffnen