

OPTIK



SLOW MILLING



CRUSTY CRUST
GOLD

Clean Label Backzutat
für gelben cross-
knackigen Dekor
auf allen Backwaren

DINKELPROTEINBROT



DINKELPROTEINBROT



SLOW MILLING

Zutaten Quellstück

Slow Milling Kastanienerbse	1.000 g
SCHNEE Dinkel Vollkorn Mikrogranulat	800 g
Leinsaat	1.250 g
Sonnenblumenkerne, geröstet	1.000 g
Sesam, geröstet	300 g
Wasser (ca. 40 °C)	5.000 g
Gesamtquellstück	9.350 g

Zutaten Teig

Quellstück	9.350 g
SMART Spelt	4.500 g
Ferment'Arôme Dinkel-Vollkornsauerteig	300 g
Slow Milling Apple Fibre - Apfelfaser	200 g
Hefe	200 g
Salz	230 g
Wasser, ca.	2.800 g
Gesamtteig	17.580 g

Verarbeitung

Teigtemperatur			26 °C
Knetzeit	Spiralkneter	1. Gang	10 Minuten
		2. Gang	4 Minuten
Teigruhe			20 Minuten
Teigeinlage			580 g

Aufarbeitung

Aus allen Zutaten einen Teig herstellen und Teigruhe geben. Den Teig abwiegen, rundwirken, langrollen, die Oberfläche befeuchten, in Dekor wälzen, zwei Teiglinge in einen Toastbrotkasten legen, auf Gare stellen und abbacken.

Dekor: Slow Milling Crusty Crust GOLD

Backen

Stückgare	Fast volle Gare mit etwas Schwaden schieben
Backtemperatur	220 °C (20 °C unter Brötchenbacktemperatur), fallend auf 190 °C
Backzeit, ca.	45 Minuten
Zug	5 Minuten vor dem Backende öffnen