

SPEZIALZUTATEN



SLOW MILLING

FLÜSSIGMALZ

Clean Label Backzutat
zur Verbesserung von
Geschmack, Rösche
und Bräunung

FAMILIENBROT



FAMILIENBROT



SLOW MILLING

Zutaten Quellstück

Slow Milling Weizenmalz-Flocken	3.000 g
Sonnenblumenkerne, geröstet	3.000 g
Slow Milling Flüssigmalz	800 g
Slow Milling Kartoffel-Flocken	500 g
Wasser (ca. 40 °C)	7.000 g
Gesamtquellstück	14.300 g

Zutaten Teig

Quellstück	14.300 g
Weizenmehl Type 550	5.100 g
SCHNEE WEIZEN® Vollkorn Mikrogranulat	1.100 g
Ferment'Arôme Roggen-Vollkornsauer	800 g
Hefe	250 g
Salz	300 g
Wasser, ca.	3.000 g
Gesamtteig	24.850 g

Verarbeitung

Teigtemperatur			27 °C
Knetzeit	Spiralkneter	1. Gang	8 Minuten
		2. Gang	8 Minuten
Teigruhe			30 Minuten
Teigeinlage			850 g

Aufarbeitung

Nach der Teigruhe den Teig mit Wasser abwiegen und formen. Die Teigstücke in Dekor wälzen und in einen Kasten setzen, auf Gare stellen und abbacken.

Dekor: Sonnenblumenkerne und Slow Milling Crusty Crust GOLD

Backen

Stückgare	Volle Gare und mit Schwaden schieben
Backtemperatur	230 °C (10 °C unter Brötchenbacktemperatur), fallend auf 190 °C
Backzeit, ca.	65 Minuten
Zug	5 Minuten vor dem Backende öffnen