

SPEZIALZUTATEN



SLOW MILLING



POTATO-STICKS

Clean Label Backzutat
für Gebäcke mit
Kartoffelstücken

GUTSHERRENBROT



GUTSHERRENBROT



SLOW MILLING

Zutaten Quellstück

Slow Milling Roggenmalz-Flocken	1.000 g
Slow Milling Potato-Sticks	1.000 g
Sonnenblumenkerne, geröstet	1.000 g
Slow Milling Gladiator-Malz	50 g
Wasser (ca. 40 °C)	4.500 g
Gesamtquellstück	7.550 g

Zutaten Teig

Quellstück	7.550 g
Weizenmehl Type 550	6.500 g
Slow Milling Vitalweizen 1-10 %	500 g
Roggenmehl Type 1150	1.000 g
Ferment'Arôme Holzofen-Sauerteig	500 g
Slow Milling Backroggen 5 %	500 g
Hefe	250 g
Salz	300 g
Wasser, ca.	5.500 g
Gesamtteig	22.600 g

Verarbeitung

Teigtemperatur			26 °C
Knetzeit	Spiralkneter	1. Gang	5 Minuten
		2. Gang	6 Minuten
Teigruhe			30 Minuten
Teigeinlage			850 g

Aufarbeitung

Nach der Teigruhe den Teig auswiegen, rundwirken und mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate zur Gare setzen. Vor dem Schieben die Oberfläche über Kreuz einschneiden.

Dekor: Slow Milling Kartoffel-Flocken	1 Teil
Roggenvollkornmehl	1 Teil

Backen

Stückgare	¾ Gare und mit Schwaden schieben
Backtemperatur	250 °C (10 °C über Brötchenbacktemperatur), fallend auf 200 °C
Backzeit, ca.	60 Minuten
Zug	5 Minuten nach dem Schieben öffnen