

SPEZIALZUTATEN



SLOW MILLING

VITALWEIZEN
1-10 %

Clean Label, native,
hochproteinreiche
Weizenfraktion

KÜRBIS-QUARK-KLÖBEN



KÜRBIS-QUARK-KLÖBEN



SLOW MILLING

Zutaten Gewürzmischung

Ingwerpulver	65 g
Lebkuchengewürz	50 g
Muskatnuss, gemahlen	15 g
Gesamte Gewürzmischung	130 g

Zutaten Teig

Gewürzmischung	130 g
Weizenmehl Type 550	9.500 g
Slow Milling Vitalweizen 1 - 10 %	500 g
Slow Milling Backferment	400 g
Zucker	1.500 g
Butter	1.000 g
Kürbispüree/ Kürbismus	1.500 g
Vollmilchpulver	500 g
Vollei	1.000 g
Hefe	600 g
Salz	180 g
Wasser, ca.	2.000 g
Kürbiswürfel, tiefgefroren	1.500 g
Magerquark	1.500 g
Gesamtteig	21.810 g

Verarbeitung

Teigtemperatur			25 °C
Knetzeit	Spiralkneter	1. Gang	5 Minuten
		2. Gang	8 Minuten
Teigruhe			10 Minuten
Einwaage			480 g

Aufarbeitung

Aus allen Zutaten, außer den Kürbiswürfeln und dem Magerquark, einen Teig herstellen. Nach $\frac{2}{3}$ der Knetzeit den Magerquark und die Kürbiswürfel unterkneten. Je zwei 80 Gramm Teiglinge für einen Zopfstrang über die Kopfmachine auswiegen. Nach einer kurzen Ruhezeit einen 3-Strangzopf flechten, in eine Kastenform legen und auf Gare stellen. Vor dem Abbacken mit Vollei abstreichen.

Backen

Stückgare	$\frac{3}{4}$ Gare und mit wenig Schwaden schieben
Temperatur	190 °C (50 °C unter Brötchenbacktemperatur), fallend auf 175 °C
Backzeit, ca.	35 Minuten
Zug	2 Minuten vor dem Backende öffnen