

SPEZIALZUTATEN



SLOW MILLING



MAISKEIM-CRISP

MAISBROT

Clean Label Backzutat
für Gebäcke
mit goldgelben
Maiskeim-Crisp



MAISBROT



SLOW MILLING

Zutaten Brühstück

Maisgrieß	800 g
Wasser (100 °C)	2.400 g
Gesamtbrühstück	3.200 g

Zutaten Teig

Brühstück	3.200 g
Weizenmehl Type 550	5.500 g
Roggenmehl Type 1150	500 g
Roggensauerteig TA 180	2.700 g
Slow Milling Backroggen 5 %	500 g
Slow Milling Gladiator-Malz	150 g
Sonnenblumenkerne, geröstet	750 g
Hefe	200 g
Salz	220 g
Wasser, ca.	3.000 g

Slow Milling Maiskeim-Crisp zum Ende der Knetzeit zugeben 1.200 g

Gesamtteig 17.920 g

Verarbeitung

Teigtemperatur			26 °C
Knetzeit	Spiralkneter	1. Gang	5 Minuten
		2. Gang	4 Minuten
Teigruhe			30 Minuten
Teigeinlage			850 g

Aufarbeitung

Die abgewogenen Teigstücke rund- und langwirken. Die Oberfläche befeuchten und in Dekor wälzen. Zur Gare in Kästen legen. Vor dem Backen drei- bis viermal längs schneiden.

Dekor: Slow Milling Crusty Crust GOLD

Backen

Stückgare	$\frac{3}{4}$ Gare und mit Schwaden schieben
Backtemperatur	240 °C (Brötchenbacktemperatur), fallend auf 190 °C
Backzeit, ca.	45 Minuten
Zug	2 Minuten nach dem Schieben öffnen