

BACKAKTIVE
ZUTATEN

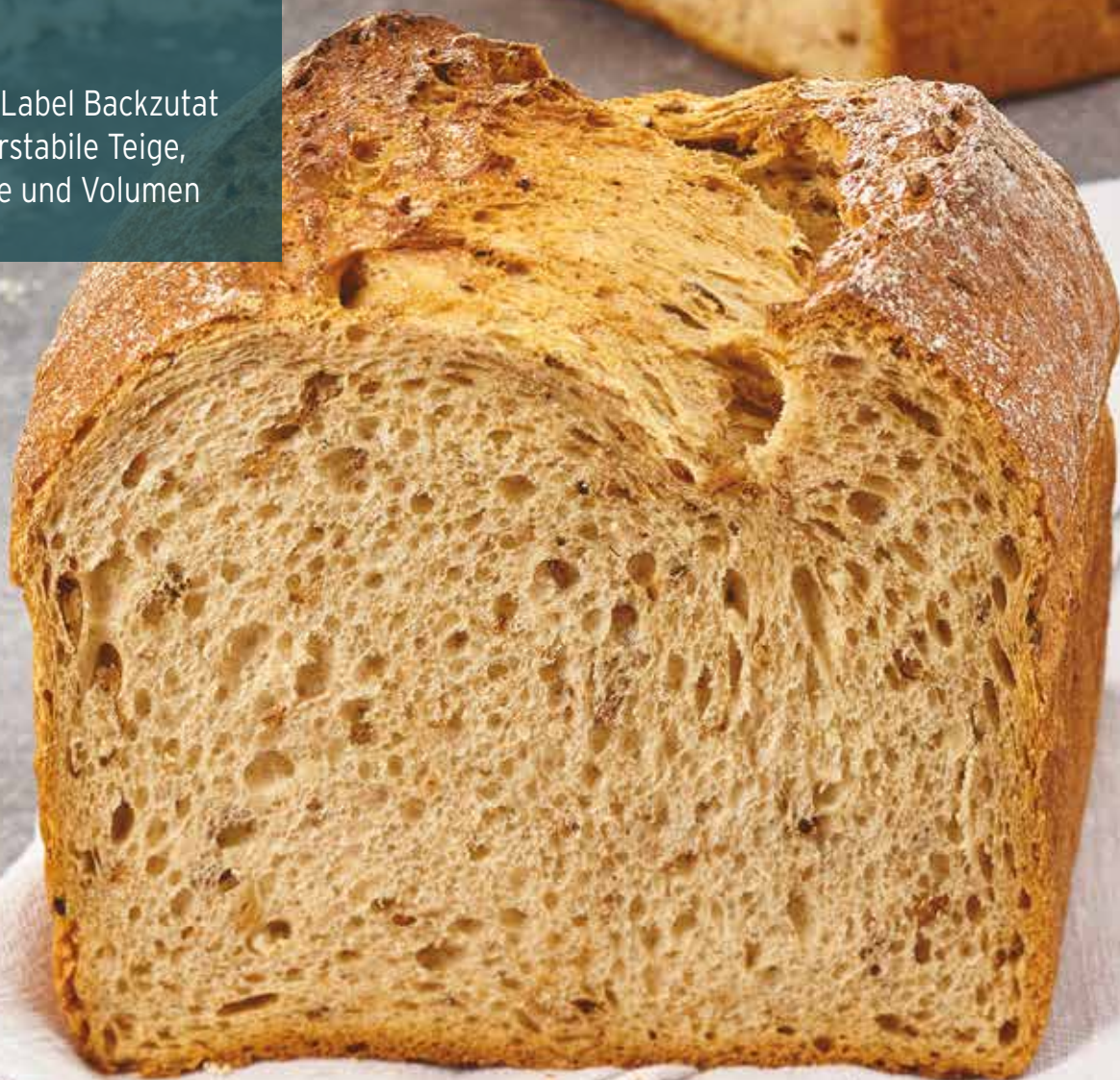


SLOW MILLING

BACKROGGEN 5%

SOFTER

Clean Label Backzutat
für gärstabile Teige,
Frische und Volumen



SOFTER



SLOW MILLING

Zutaten Quellstück

Slow Milling Roggenmalz-Flocken	1.000 g
Slow Milling NATURFRISCH Goldgranulat	500 g
Wasser (ca. 40 °C)	2.600 g
Gesamtquellstück	4.100 g

Zutaten Teig

Quellstück	4.100 g
Weizenmehl Type 550	7.000 g
Slow Milling Vitalweizen 1 - 10 %	500 g
Roggensauerteig TA 180	900 g
Slow Milling Backroggen 5 %	500 g
Slow Milling Flüssigmalz	500 g
Pflanzenöl	300 g
Hefe	300 g
Salz	210 g
Wasser, ca.	3.000 g
Gesamtteig	17.310 g

Verarbeitung

Teigtemperatur			25 °C
Knetzeit	Spiralkneter	1. Gang	6 Minuten
		2. Gang	4 Minuten
Teigruhe			20 Minuten
Teigeinlage			600 g
Ballengare			10 Minuten

Aufarbeitung

Nach der Teigruhe rundwirken und Ballengare geben. Anschließend einschlagen, langrollen und in Dekor wälzen. Danach 4 Teiglinge in einen Delikatesskasten legen und auf Gare stellen. Vor dem Schieben einmal längs einschneiden.

Dekor: TIP-TOP Ultra Clean RYE

Backen

Stückgare	$\frac{3}{4}$ Gare und mit Schwaden schieben
Backtemperatur	240 °C (Brötchenbacktemperatur), fallend auf 210 °C
Backzeit, ca.	45 Minuten
Zug	5 Minuten vor dem Backende öffnen