

URGETREIDE



SLOW MILLING



STEINZEIT®
GERSTENFLOCKEN

GERSTEN-DINKEL-LIEBE

Clean Label Backzutat
mit hohem
Beta-Glucan-Gehalt



GERSTEN-DINKEL-LIEBE



SLOW MILLING

Verkehrsbezeichnung: Gersten-Dinkel-Vollkornbrot

Zutaten Quellstück

Slow Milling® Steinzeit® Gerstenflocken	3.500 g
Sonnenblumenkerne, geröstet	1.500 g
Leinsaat	500 g
Wasser (ca. 40 °C)	5.000 g
Gesamtquellstück	10.500 g

Zutaten Teig

Quellstück	10.500 g
Slow Milling® Dinkelmehl Type 630	4.540 g
SCHNEE DINKEL Vollkorn-Mikrogranulat	960 g
Roggenvollkornsauerteig TA180	1.800 g
GOOD Super Fresh	50 g
Hefe	200 g
Salz	250 g
Wasser, ca.	3.000 g
Gesamtteig	21.300 g

Verarbeitung

Teigtemperatur			28 °C
Knetzeit	Spiralkneter	1. Gang	8 Minuten
		2. Gang	2 Minuten
Teigruhe			10 Minuten
Teigeinlage			460 g

Aufarbeitung

Das Quellstück für ca. 30 Minuten stehen lassen.

Aus allen Zutaten einen Teig herstellen. Nach der Teigruhe abwiegen, rundwirken, den ganzen Teigling vollständig im Dekor rollen, zur Gare in Kästen setzen und backen.

Dekor: Slow Milling® Steinzeit® Gerstenflocken $\frac{2}{3}$
Sonnenblumenkerne $\frac{1}{3}$

Backen

Stückgare	$\frac{3}{4}$ Gare und mit Schwaden schieben
Backtemperatur	220 °C (20 °C über Brötchenbacktemperatur), fallend auf 190 °C
Backzeit, ca.	45 Minuten
Zug	10 Minute vor dem Backende öffnen