

FRISCHHALTUNG



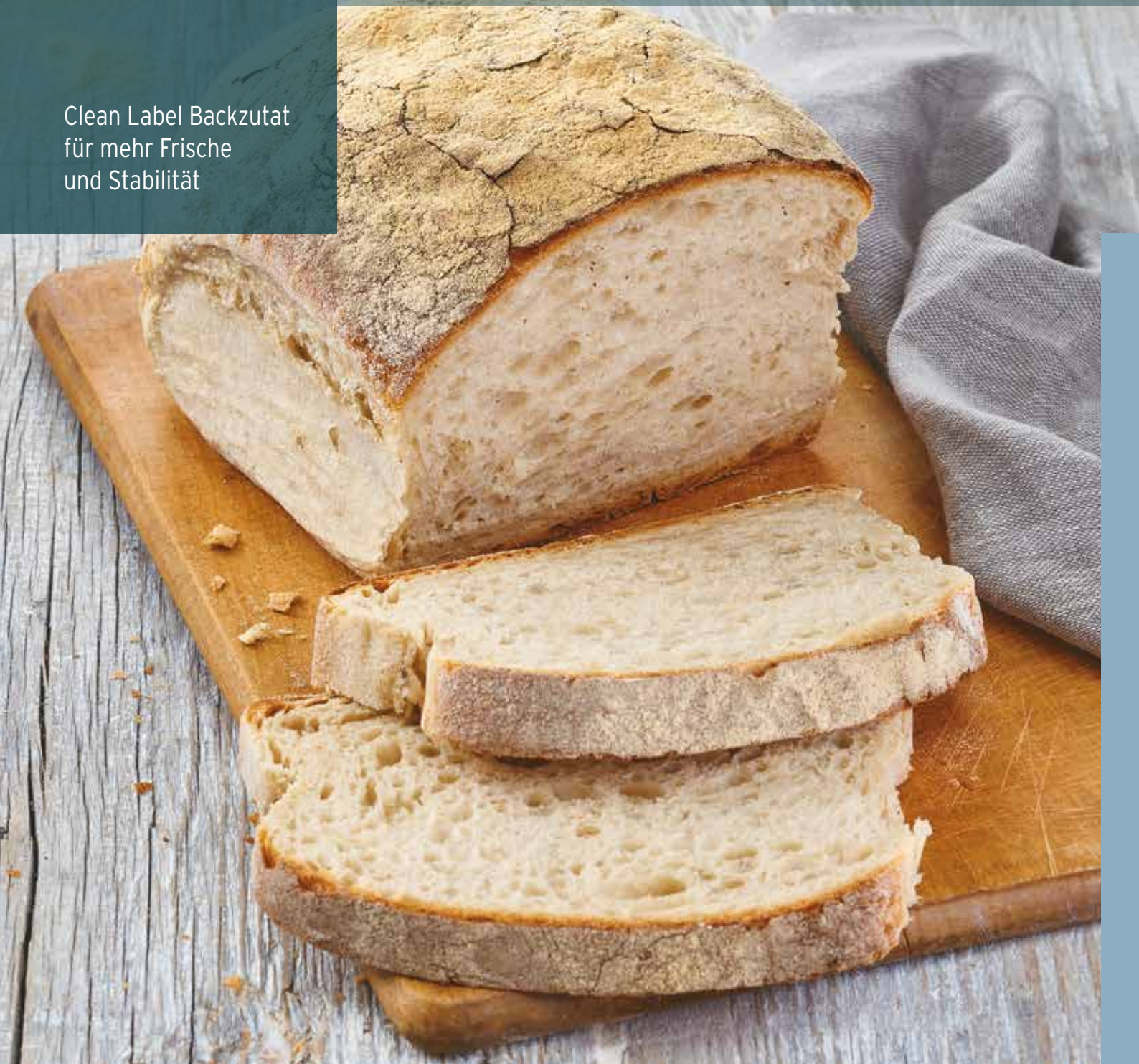
SLOW MILLING



NATURFRISCH
GOLDGRANULAT

HAUSBROT

Clean Label Backzutat
für mehr Frische
und Stabilität



HAUSBROT



SLOW MILLING

Verkehrsbezeichnung: Weizenmischbrot

Zutaten Frische-Vorteig

Slow Milling® NATURFRISCH Goldgranulat	1.000 g
Weizenmehl Type 550	2.000 g
Hefe	20 g
Wasser (ca. 25 °C)	4.000 g
Gesamter Frische-Vorteig	7.020 g

Zutaten Teig

Frache-Vorteig	7.020 g
Weizenmehl Type 550	5.000 g
Slow Milling® Vitalweizen 1-10 %	500 g
Roggensauerteig TA 180	1.800 g
Slow Milling® Backroggen 5 %	500 g
Hefe	150 g
Salz	250 g
Wasser, ca.	3.000 g
Gesamtteig	18.220 g

Verarbeitung

Teigtemperatur			25 °C
Knetzeit	Spiralkneter	1. Gang	5 Minuten
		2. Gang	9 Minuten
Teigruhe			60 Minuten
Teigeinlage			800 g

Aufarbeitung

Den Frache-Vorteig herstellen und anschließend für 12 - 16 Stunden in der Kühlung lagern.

Aus allen Zutaten einen gut ausgekneteten Teig herstellen. Den Teig auswiegen, schonend rundwirken und auf Dielen angaren lassen. Im Anschluss vorsichtig einschlagen, dicht an dicht auf den Abzieher setzen und backen.

Dekor: TIP-TOP Ultra Clean® RYE

Backen

Stückgare	¾ Gare und mit Schwaden schieben
Backtemperatur	240 °C (Brötchenbacktemperatur), fallend auf 210 °C, die letzten 10 Minuten steigend auf 230 °C
Backzeit, ca.	55 Minuten
Zug	10 Minuten vor dem Backende öffnen