

SPEZIALZUTATEN



SLOW MILLING

VITALWEIZEN
1-10 %

Clean Label, native,
hochproteinreiche
Weizenfraktion

HOFKRUSTE



HOFKRUSTE



SLOW MILLING

Verkehrsbezeichnung: Kürbiskernbrot

Zutaten Quellstück

Slow Milling® Potato-Sticks	1.000 g
Slow Milling® NATURFRISCH Goldgranulat	500 g
Slow Milling® Karotten	300 g
Kürbiskerne	1.000 g
Wasser (ca. 40 °C)	5.000 g
Gesamtquellstück	7.800 g

Zutaten Teig

Quellstück	7.800 g
Weizenmehl Type 550	8.500 g
Slow Milling® Vitalweizen 1-10 %	1.000 g
Slow Milling® Ferment´tic®	400 g
Pflanzliches Öl	200 g
Hefe	200 g
Salz	250 g
Wasser, ca.	4.300 g
Gesamtteig	22.650 g

Verarbeitung

Teigtemperatur			25 °C
Knetzeit	Spiralkneter	1. Gang	10 Minuten
		2. Gang	4 Minuten
Teigruhe			60 Minuten
Teigeinlage			600 g

Aufarbeitung

Aus allen Zutaten einen gut ausgekneteten Teig herstellen. Während der Teigruhe einmal aufziehen. Nach der Teigruhe über eine Teigbandanlage quadratisch auswiegen. Die Teiglinge 4-mal von den Enden her zur Mitte einschlagen. Den Schluss leicht anfeuchten und im Dekor wälzen. Mit der Dekorseite nach unten in Gärkörbe setzen und über Nacht in der Kühlung lagern. Die Teiglinge akklimatisieren lassen, unmittelbar vor dem Schieben drehen und backen.

Dekor: Slow Milling® Crusty Crust GOLD, TIP-TOP Ultra Clean® Spezial, Kürbiskerne

Backen

Stückgare	¾ Gare und mit kräftig Schwaden schieben
Backtemperatur	240 °C (Brötchen-Backtemperatur), fallend auf 190 °C
Backzeit, ca.	45 Minuten
Zug	5 Minute vor dem Backende öffnen