



SKYR-KRUSTE

SKYR-KRUSTE

Verkehrsbezeichnung: Dinkelvollkorn-Proteinbrot

Zutaten Quellstück		
Slow Milling® Kastanienerbse®		400 g
Leinsaat		400 g
Kürbiskerne		400 g
Sonnenblumenkerne, geröstet		400 g
Wasser (40 °C)		2.000 g
Gesamtes Quellstück		3.600 g
Zutaten Teig		
Quellstück		3.600 g
Slow Milling®Dinkelmehl Type 630		6.000 g
SMART Spelt		1.360 g
SCHNEE DINKEL Vollkorn-Mikrogranulat		1.500 g
Roggenvollkornsauerteig TA 180		900 g
GoWell® Tasty Protein		640 g
GOOD Super Fresh		50 g
Skyr		1.500 g
Hefe		150 g
Salz		240 g
Wasser, ca.		4.800 g
Gesamtteig		20.740 g
Verarbeitung		
Teigtemperatur		26 °C
Knetzeit Spiralkneter	1. Gang	8 Minuten
	2. Gang	2 Minuten
Teigruhe		60 Minuten
Teigeinlage		600 g
Aufarbeitung		
Aus allen Zutaten einen intensiv ausgekneteten Teig herstellen. Nach der Teigruhe schonend zu rechteckigen Teiglingen portionieren. Die Oberfläche leicht anfeuchten und ins Dekor drücken. Mit der Dekorseite nach oben auf Gärgutträger setzen und in der Kühlung lagern. Nach der Lagerung akklimatisieren lassen und backen.		
Dekor	Slow Milling® Goldsaat	
Backen		
Stückgare	volle Gare und mit Schwaden schieben	
Backtemperatur	240 °C (Brötchenbacktemperatur) fallend auf 210 °C	
Backzeit, ca.	35 Minuten	
Zug	4 Minuten vor dem Backende öffnen	