

BACKAKTIVE
ZUTATEN



SLOW MILLING

DINKEL-
BACKFERMENT

SPITZWECKEN

Clean Label Backzutat
speziell für aromatische
Dinkelgebäcke



SPITZWECKEN



SLOW MILLING

Verkehrsbezeichnung: Mehrkornbrötchen

Zutaten Teig

2ab® Baking Flour	5.000 g
Slow Milling® Dinkelmehl Type 630	2.750 g
SMART Spelt	750 g
Slow Milling® Goldkruste®	1.500 g
Slow Milling® Dinkel-Backferment	350 g
Honig	200 g
Pflanzenöl	200 g
Hefe	250 g
Salz	250 g
Wasser, ca.	5.800 g
Gesamtteig	17.050 g

Verarbeitung

Teigtemperatur			25 °C
Knetzeit	Spiralkneter	1. Gang	10 Minuten
		2. Gang	3 Minuten
Teigruhe			10 Minuten
Teigeinlage			120 g

Aufarbeitung

Aus allen Zutaten einen gut ausgekneteten Teig herstellen. Anschließend den Teig zu Spitzwecken aufarbeiten. Die Teigoberfläche anfeuchten, in das Dekor drücken und längs einschneiden. Mit dem Schnitt nach unten auf Dielen setzen und über Nacht in der Kühlung lagern. Vor dem Backen akklimatisieren lassen, stürzen und backen.

Dekor: Slow Milling® Crusty Crust WHITE (1 Teil)
TIP-TOP Ultra Clean® Spezial (1 Teil)

Backen

Stückgare	¾ Gare und mit Schwaden schieben
Backtemperatur	225 °C (15 °C unter Brötchen-Backtemperatur)
Backzeit, ca.	20 Minuten
Zug	2 Minuten vor dem Backende öffnen