

SPEZIALZUTATEN



SLOW MILLING

ROGGENMALZ-  
FLOCKEN

Clean Label Backzutat  
für rustikale,  
aromatisch-malzige  
Gebäcke

HONIGBROT



# HONIGBROT



**SLOW MILLING**

## Zutaten Quellstück

|  |                |
|--|----------------|
| <b>Slow Milling Roggenmalz-Flocken</b> | 3.000 g        |
| Wasser (ca. 40 °C)                     | 3.000 g        |
| <b>Gesamtquellstück</b>                | <b>6.000 g</b> |

## Zutaten Teig

|                             |                 |
|-----------------------------|-----------------|
| Quellstück                  | 6.000 g         |
| Weizenmehl Type 550         | 1.000 g         |
| Roggenmehl Type 1150        | 3.500 g         |
| Roggensauerteig TA 180      | 3.600 g         |
| Slow Milling Backroggen 5 % | 500 g           |
| Honig                       | 600 g           |
| Hefe                        | 200 g           |
| Salz                        | 260 g           |
| Wasser, ca.                 | 2.700 g         |
| <b>Gesamtteig</b>           | <b>18.360 g</b> |

## Verarbeitung

|                |              |
|----------------|--------------|
| Teigtemperatur | 28 °C        |
| Knetzeit       | Spiralkneter |
|                | 1. Gang      |
|                | 2. Gang      |
|                | 10 Minuten   |
|                | 1 Minuten    |
| Teigruhe       | 20 Minuten   |
| Teigeinlage    | 900 g        |

## Aufarbeitung

Das Quellstück für mindestens 1 Stunde stehen lassen.

Aus allen Zutaten einen Teig herstellen. Die Teigstücke abwiegen, rundwirken und länglich, stumpf rollen. Anschließend die Oberfläche leicht befeuchten und in Dekor wälzen. Die Brote werden mit dem Schluss nach unten in die Kästen gesetzt, leicht angedrückt, auf Gare gestellt und gebacken.

**Dekor:** Slow Milling Steinzeit Gerstenflocken

## Backen

|                |  |
|----------------|--|
| Stückgare      | $\frac{3}{4}$ Gare und mit ausreichend Schwaden schieben                 |
| Backtemperatur | 250 °C (10 °C über Brötchenbacktemperatur), fallend auf 190 °C ausbacken |
| Backzeit, ca.  | 60 Minuten   |
| Zug            | 2 Minuten nach dem Schieben öffnen und nach 10 Minuten schließen         |
|                | 15 Minuten vor dem Backende öffnen                                       |