

SPEZIALZUTATEN



SLOW MILLING

ROGGENMALZ-
FLOCKEN

Clean Label Backzutat
für rustikale,
aromatisch-malzige
Gebäcke

HONIGBROT



HONIGBROT



SLOW MILLING

Zutaten Quellstück

Slow Milling Roggenmalz-Flocken	3.000 g
Wasser (ca. 40 °C)	3.000 g
Gesamtquellstück	6.000 g

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
Gesamtteig	18.360 g

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