

ARTISAN REBELL

ROLAND MEHL

HANDWERK MIT LEIDENSCHAFT

ARTISAN



ZUTATEN

1,000 kg		**Artisan Sauerteig, bestehend aus:**
0,455	kg	Artisan Voll
0,090	kg	Sauerteigstarter
0,455	l	Wasser
9,500	kg	Artisan Klassik
0,150	kg	Hefe
0,200	kg	Brötchenbackmittel
0,220	kg	Salz
0,300	kg	Sesam (geröstet)
5,700	l	Wasser
17,070 kg		**TA 162 %**

VERARBEITUNG

Kneter: Spiralkneter

Knetzeit langsam: 9 min

Knetzeit schnell: 1,5 min

Teigtemperatur: 26 °C

Teigruhezeit: 60 min

Verarbeitungshinweise: Aus allen Zutaten, bis auf den Sesam, einen gut ausgekneteten Teig herstellen.

Im Anschluss den Sesam unterlaufen lassen. In Plastikwannen portionieren und 30 min ruhen lassen.

Anschließend platt in alle Ecken drücken und weitere 30 min ruhen lassen.

Dann bei 7 °C über Nacht in die Kühlung stellen.

Am nächsten Tag die Teiglinge portionieren, direkt in den Ofen schieben und mit reichlich Schwaden backen.

Roland Mills United

ROLAND MILLS UNITED GmbH & Co. KG · www.rolandmillsunited.de · info@rolandmillsunited.de

Mehr entdecken!