

ARTISAN IKONE

ROLAND MEHL

HANDWERK MIT LEIDENSCHAFT

ARTISAN



ZUTATEN

2,200 kg	**Artisan Sauerteig, bestehend aus:**	
1,000	kg	Artisan Voll
0,200	kg	Sauerteigstarter
1,000	l	Wasser
3,555 kg	**Brühstück Artisan Ikone, best. aus:**	
0,600	kg	Leinsaat
0,300	kg	Sesam (geröstet)
0,500	kg	Haferflocken, geröstet
0,075	kg	Salz
0,080	kg	Rübenkrautsirup, dunkel
2,000	l	Wasser (kochend)
8,500	kg	Artisan Klassik
5,860	l	Wasser
0,250	kg	Salz (verzögerte Zugabe)
20,365 kg	**TA 189 %**	

VERARBEITUNG

Kneter: Spiralkneter

Knetzeit langsam: 9 min

Knetzeit schnell: 1,5 min

Teigtemperatur: 28 °C

Teigruhezeit: 180 min

Verarbeitungshinweise: Für den Autolyseteig Wasser mit 40 °C verwenden, dann 8 min langsam mischen und 40 min ruhen lassen.

Autolyseteig und Sauerteig 9 min mischen, dann das Salz zugeben und weitere 1,5 min kneten, dann das Brühstück unterlaufen lassen.

Direkt nach der Knetung aufziehen sowie nach 45 min und 90 min noch einmal aufziehen, dann weitere 45 min ruhen lassen.

Teiglinge abwiegen, schonend rund machen und mit Schluss nach unten nochmals 50 min ruhen lassen.

Dann schonend lang aufarbeiten und in Gärkörbe legen. Nach dem Aufarbeiten über Nacht bei 7 °C in die Kühlung geben.

Am nächsten Tag die Teiglinge aus der Kühlung in den Ofen schieben und gut ausbacken.

Roland Mills United

Mehr entdecken!