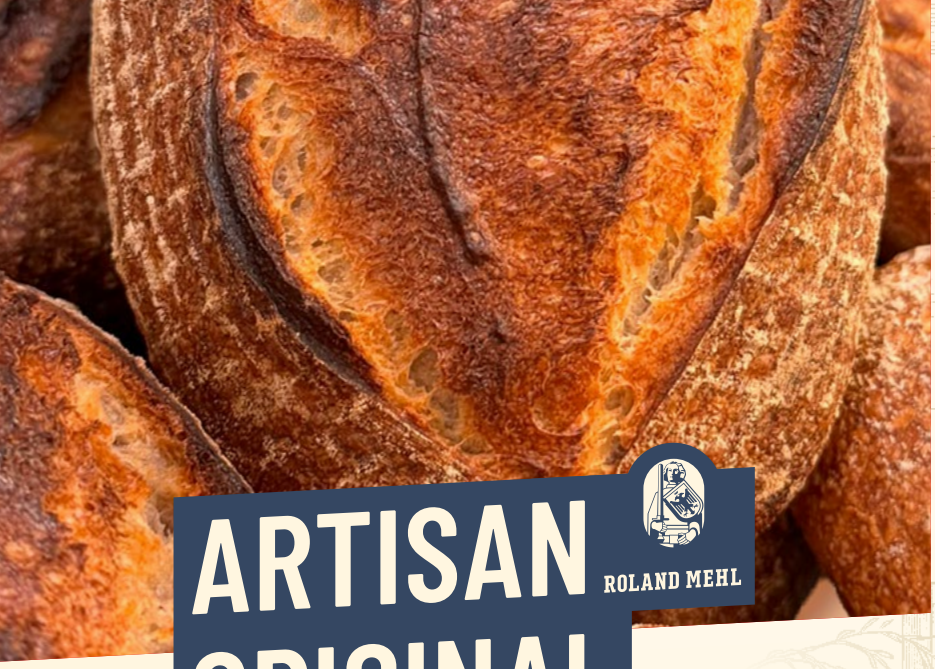

# ARTISAN ORIGINAL

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 |
| 9,000 kg | | Artisan Klassik |
| 6,200 | l | Wasser |
| 0,250 kg | | Salz (verzögerte Zugabe) |
| **17,650 kg** | | **TA 172 %** |

## 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.

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!

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