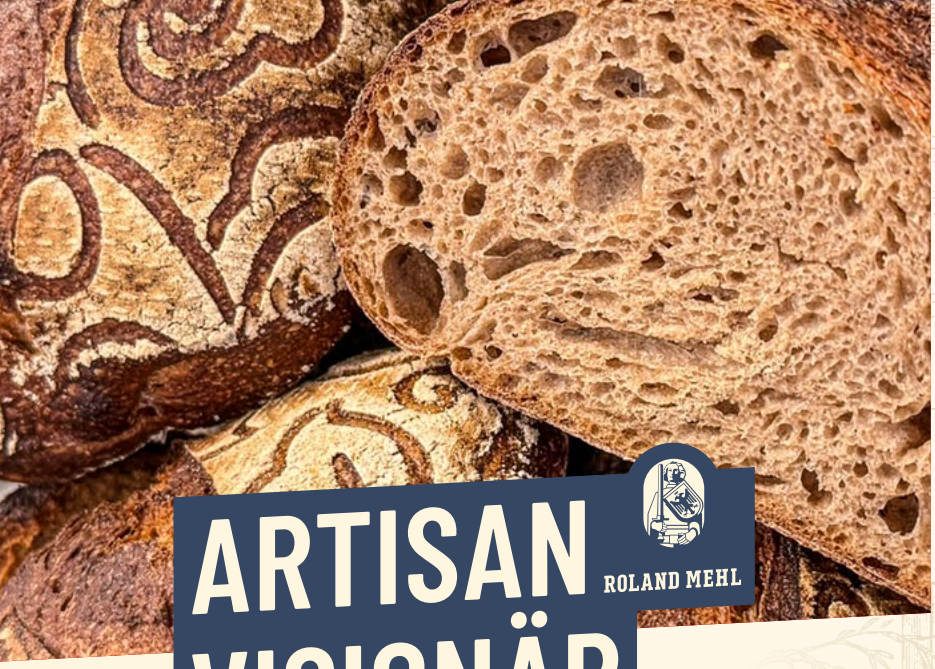


ARTISAN VISIONÄR

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 Voll
6,800	l	Wasser
0,250	kg	Salz (verzögerte Zugabe)
18,250	**kg**	**TA 178 %**

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 1,5 Stunden 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

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

Mehr entdecken!