

BACKAKTIVE
ZUTATEN



SLOW MILLING



FERMENT'TIC®

BAGUETTE

Clean Label Weizenferment
für herzhaft-aromatische
Weizengebäcke
mediterraner Art



BAGUETTE



SLOW MILLING

Zutaten Teig

Weizenmehl Type 550	10.000 g
Slow Milling Ferment´tic	400 g
Hefe	180 g
Salz	240 g
Wasser, ca.	7.400 g
Gesamtteig	18.220 g

Verarbeitung

Teigtemperatur	26 °C		
Knetzeit	Spiralknetter	1. Gang	10 Minuten
		2. Gang	8 Minuten
			intensiv auskneten
Teigruhe	60 Minuten		
Teigeinlage	350 g		

Aufarbeitung

Aus allen Teigzutaten einen gut ausgekneteten Teig herstellen und 60 Minuten Teigruhe geben. Im Anschluss abwiegen, leicht vorlängen und händisch oder über die Ausrollmaschine vorsichtig zu Baguette ausformen. Die Baguette für ca. 30 Minuten bei Raumtemperatur stehen lassen. Vor dem Backen viermal diagonal, tief schneiden.

Dekor: TIP-TOP Ultra Clean Spezial

Backen

Stückgare	$\frac{3}{4}$ Gare und mit gering verzögerten Schwaden schieben
Backtemperatur	240 °C (Brötchenbacktemperatur)
Backzeit, ca.	28 Minuten
Zug	10 Minuten vor dem Backende öffnen

BACKAKTIVE
ZUTATEN



SLOW MILLING

FERMENT'TIC®

Clean Label Weizenferment
für herzhaft-aromatische
Weizengebäcke
mediterraner Art

BAGUETTE-BRÖTCHEN



BAGUETTE-BRÖTCHEN



SLOW MILLING

Zutaten Teig

Weizenmehl Type 550	9.800 g
Roggenmehl Type 1150	200 g
Slow Milling Ferment´tic	400 g
Hefe	200 g
Salz	220 g
Wasser, ca.	6.500 g
Gesamtteig	17.320 g

Verarbeitung

Teigtemperatur	26 °C	
Knetzeit	Spiralkneter	
	1. Gang	5 Minuten
	2. Gang	6 Minuten
Teigruhe	45 Minuten	
Teigeinlage	100 g	

Aufarbeitung

Nach der Teigruhe den Teig in den Teigbandformer geben. Vorsichtig auf eine Dicke von 30 mm flachrollen. Rechtecke von ca. 6 x 12 cm schneiden und stanzen. Die Rechtecke mit der Längsseite, nicht zu fest, über ein Schleppnetz oder ein Wirkbrett aufrollen und mit dem Schluss nach unten auf eine Gärdiele absetzen. Anschließend über Nacht in der Kühlung lagern. Am Folgetag vor dem Schieben wenden und abbacken.

Dekor: TIP-TOP Ultra Clean Spezial

Backen

Stückgare	Knappe $\frac{3}{4}$ Gare und mit Schwaden schieben
Backtemperatur	240 °C (Brötchenbacktemperatur), fallend auf 220 °C
Backzeit, ca.	22 - 24 Minuten
Zug	5 Minuten vor dem Backende öffnen

BACKAKTIVE
ZUTATEN



SLOW MILLING

FERMENT'TIC®

Clean Label Weizenferment
für herzhaft-aromatische
Weizengebäcke
mediterraner Art

BUTTER-CROISSANT



BUTTER-CROISSANT



SLOW MILLING

Zutaten Teig

Weizenmehl Type 550	10.000 g
Slow Milling Ferment´tic	400 g
Zucker	400 g
Butter	500 g
Vollei	700 g
Hefe	500 g
Salz	200 g
Wasser, ca.	4.800 g
Ziehbutter (temperiert 15 °C)	5.200 g
Gesamtteig	22.700 g

Verarbeitung

Teigtemperatur	20 °C
Knetzeit	Spiralkneter 1. Gang 5 Minuten 2. Gang 3 Minuten
Teigruhe	30 Minuten im Froster zum Herunterkühlen
Zwischenruhe	30 Minuten in der Kühlung
Teigeinlage	80 g

Aufarbeitung

Den kurz gekneteten Teig nach der Teigruhe mit einer doppelten und einer einfachen Tour oder zwei doppelten Touren (für eine feinere Struktur) einziehen. Anschließend den Teig für 30 Minuten ruhen lassen und auf ca. 4 mm ausrollen, schneiden und zu Croissants wickeln. Die gewickelten Croissants einfrieren. Die Teiglinge garen und vor dem Schieben kurz absteifen lassen und mit Vollei abstreichen.

Backen

Stückgare	¾ Gare und mit wenig Schwaden schieben
Backtemperatur	220 °C (20 °C unter Brötchenbacktemperatur), fallend auf 210 °C
Backzeit, ca.	16 Minuten
Zug	2 Minuten vor dem Backende öffnen

BACKAKTIVE
ZUTATEN



SLOW MILLING



FERMENT'TIC®

FRANZBRÖTCHEN

Clean Label Weizenferment
für herzhaft-aromatische
Weizengebäcke
mediterraner Art



FRANZBRÖTCHEN



SLOW MILLING

Zutaten Zucker-Zimt-Mischung

Zucker	1.100 g
Zimt	40 g
Gesamt Zucker-Zimt-Mischung	1.140 g

Zutaten Buttermasse

Butter	850 g
Pflanzenöl	80 g
Gesamte Buttermasse	930 g

Zutaten Teig

Weizenmehl Type 550	3.300 g
Slow Milling Ferment´tic	100 g
Zucker, fein	250 g
Butter	150 g
Vollei	600 g
Hefe	170 g
Salz	70 g
Wasser, ca.	1.200 g
Ziefett (ca. 15 °C)	2.000 g
Gesamtteig	7.840 g

Verarbeitung

Teigtemperatur	21 °C
Knetzeit	Spiralkneter 1. Gang 4 Minuten 2. Gang 5 Minuten nicht ganz ausgeknetet
Teigruhe	30 Minuten
Zwischenruhe	30 Minuten
Teigeinlage	90 g

Aufarbeitung

Herstellung Buttermasse: Die Butter mit dem Pflanzenöl zum Verstreichen schaumig schlagen. **Herstellung Teig:** Aus den Zutaten einen nicht ausgekneteten Teig herstellen und im Anschluss kühl lagern. Nach der Teigruhe den Teig mit einer doppelten und einer einfachen Tour laminieren. Nach der Zwischenruhe den tourierten Teig auf 4 mm Dicke und 40 cm Breite ausrollen, gleichmäßig mit der Buttermasse bestreichen und mit der Zucker-Zimt-Mischung bestreuen. Anschließend locker mit ca. 4 Wicklungen aufrollen und in 4 cm breite Stücke schneiden. Die Teigstücke, mit einem dünnen Stab, in der Mitte fest andrücken, aber nicht durchdrücken. Nun die Teiglinge auf mit Backpapier ausgelegte Bleche setzen und einfrostern.

Backen

Stückgare	¾ Gare und mit Schwaden schieben
Backtemperatur	220 °C (20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit, ca.	14 Minuten
Zug	2 Minuten vor dem Backende öffnen

BACKAKTIVE
ZUTATEN



SLOW MILLING

FERMENT'TIC®

KNUSPERWEISSBROT

Clean Label Weizenferment
für herzhaft-aromatische
Weizengebäcke
mediterraner Art



KNUSPERWEISSBROT



SLOW MILLING

Zutaten Teig

Weizenmehl Type 550	9.500 g
Slow Milling Gourmetweizen Mediterran	500 g
Slow Milling Ferment´tic	400 g
Butter	300 g
Hefe	150 g
Salz	230 g
Wasser, ca.	6.000 g
Gesamtteig	17.080 g

Verarbeitung

Teigtemperatur	26 °C
Knetzeit	Spiralkneter
	1. Gang
	2. Gang
	8 Minuten
	5 Minuten
Teigruhe	60 Minuten
Teigeinlage	600 g

Aufarbeitung

Aus allen Zutaten einen Teig herstellen. Nach der Teigruhe abwiegen, rundwirken, leicht langstoßen und in Gärkörbe legen. Im Froster gegenkühlen und anschließend kühl über Nacht lagern. Vor dem Backen auf Raumtemperatur bringen, mit Wasser absprühen, diagonal schneiden und in den Ofen schieben. Direkt nach dem Ausbacken mit Wasser abglänzen.

Backen

Stückgare	¾ Gare und mit Schwaden schieben
Backtemperatur	240 °C (Brötchenbacktemperatur), fallend auf 200 °C, die letzten 10 Minuten steigend auf 230 °C
Backzeit, ca.	40 Minuten
Zug	15 Minuten vor dem Backende öffnen

BACKAKTIVE
ZUTATEN



SLOW MILLING

FERMENT'TIC®

KRÄUTERMAX

Clean Label Weizenferment
für herzhaft-aromatische
Weizengebäcke
mediterraner Art



KRÄUTERMAX



SLOW MILLING

Zutaten Teig

Weizenmehl Type 550	10.000 g
Slow Milling Ferment´tic	400 g
Kräutermischung, gerebelt	200 g
Hefe	240 g
Salz	240 g
Wasser, ca.	7.000 g
Gesamtteig	18.080 g

Verarbeitung Teig

Teigtemperatur	27 °C
Knetzeit	Spiralkneter
	1. Gang
	2. Gang
Teigruhe	60 Minuten
Teigeinlage	350 g

Zutaten Kräuterbutter

Butter	775 g
Kräutermischung, gerebelt	40 g
Knoblauch, getrocknet	20 g
Gesamte Kräuterbutter	835 g

Verarbeitung Kräuterbutter

Planetenrührer (mittlere Stufe; feine Rute)	5 Minuten
Einwaage Füllung je Baguette	15 g

Aufarbeitung

Den Teig nach der Teigruhe länglich aufarbeiten. Vor dem Einschleiben die Teiglinge in der Mitte längs und tief einschneiden und die Kräuterbutter mit einem Spritzbeutel in den Schnitt aufdressieren.

Wichtig: Der Teigling soll an den Enden nicht geschnitten sein, da sonst die Kräuterbutter während des Backens auf die Herdplatte läuft.

Backen

Stückgare	¾ Gare und mit Schwaden schieben
Backtemperatur	240 °C (Brötchenbacktemperatur)
Backzeit, ca.	25 Minuten
Zug	10 Minuten vor dem Backende öffnen

BACKAKTIVE
ZUTATEN



SLOW MILLING



FERMENT'TIC®

KRUSTIS

Clean Label Weizenferment
für herzhaft-aromatische
Weizengebäcke
mediterraner Art



KRUSTIS



SLOW MILLING

Zutaten Vorteig

Slow Milling Bellavita	1.000 g
Hefe	5 g
Wasser (ca. 40 °C)	1.000 g
Gesamtvorteig	2.005 g
1 - 2 Stunden bei 25 °C, dann 12 - 16 Stunden in der Kühlung lagern	

Zutaten Teig

Vorteig	2.005 g
Weizenmehl Type 550	7.500 g
Slow Milling Gourmetweizen Mediterran	1.500 g
Slow Milling Ferment´tic	400 g
Hefe	150 g
Salz	250 g
Wasser, ca.	5.800 g
Gesamtteig	17.605 g

Verarbeitung

Teigtemperatur	26 °C		
Knetzeit	Spiralkneter	1. Gang	7 Minuten
		2. Gang	10 Minuten
Teigruhe	60 Minuten		
Teigeinlage	85 g		

Aufarbeitung

Den Teig nach der Teigruhe zu eckigen Teiglingen aufarbeiten und in der Kühlung über Nacht lagern. Am Folgetag angaren lassen, zweimal diagonal schneiden und dann abbacken.

Dekor: Slow Milling Bellavita

Backen

Stückgare	¾ Gare und mit Schwaden schieben
Backtemperatur	240 °C (Brötchenbacktemperatur), fallend auf 220 °C
Backzeit, ca.	25 Minuten, kräftig ausbacken
Zug	5 Minuten vor dem Backende öffnen