



Weltmeister-Toast

mit Gewürz und Saaten

	Basis	1,0 x	2,0 x	3,0 x
Sauerteig TA180	0,900 kg	0,900	1,800	2,700
Roggenmehl Type	0,500 kg	0,500	1,000	1,500
Wasser	0,400 kg	0,400	0,800	1,200
Quellstück	2,750 kg	2,750	5,500	8,250
Haferflocken Großblatt	0,500 kg	0,500	1,000	1,500
maltflakes Dinkel	0,500 kg	0,500	1,000	1,500
Leinsamen	0,250 kg	0,250	0,500	0,750
Lupinenschrot	0,250 kg	0,250	0,500	0,750
Sonnenblumenkerne geröstet	0,250 kg	0,250	0,500	0,750
Wasser kalt	1,500 kg	1,500	3,000	4,500
Weizenmehl Type 550	8,500 kg	8,500	17,000	25,500
minimalback 0,5%	0,010 kg	0,010	0,020	0,030
Weltmeister-Gewürz	0,200 kg	0,200	0,400	0,600
Salz	0,240 kg	0,240	0,480	0,720
Zucker	0,200 kg	0,200	0,400	0,600
Butter	0,600 kg	0,600	1,200	1,800
Hefe (Menge nach Führung)	0,250 kg	0,250	0,500	0,750
Wasser ca.	4,300 kg	4,300	8,600	12,900
25.3.17 22:00	18,450	18,450	36,900	55,350

Herstellung Quellstück

Herstellung

mit kaltem Wasser einweichen und über Nacht quellen lassen

Herstellung Hauptteig

Knetzeit langsam

6 Minuten, dann Quellstück zugeben, erneut 2 Minuten

Knetzeit schnell

4 Minuten (entsprechend auskneten)

Teigtemperatur

25°C

Teigruhe

15 - 20 Minuten

Aufarbeitung

weitere Angaben

Am sinnvollsten in der 4-Pieces-, 10-Pieces- oder Twist-Methode aufarbeiten und in Kasten legen.

Backen

weitere Angaben

hell ausbacken, das Brot soll ja noch
getoastet werden

Variationen

- Buttermenge anpassen (5% bi 8%)
- Saatenmischung individuell verändern
- Ersetzen des eigenen Sauerteigs gegen 2-4% Apfelessig, bzw. getrockneten Sauerteig oder Joghurtpulver verwenden, um wenigstens etwas Säure im Brot zu haben, wenn es kein Roggenmehl im Teig sein soll.