



Vierkorn-Malztoast

mit drei Sorten Malz

	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	2,850 kg	2,850	5,700	8,550
Haferflocken Großblatt	0,500 kg	0,500	1,000	1,500
maltflakes Dinkel	0,500 kg	0,500	1,000	1,500
Quellroggen	0,500 kg	0,500	1,000	1,500
fermalt	0,250 kg	0,250	0,500	0,750
liquimalt gold	0,500 kg	0,500	1,000	1,500
Wasser kalt	1,100 kg	1,100	2,200	3,300
Weizenmehl Type 550	8,000 kg	8,000	16,000	24,000
minimalback 0,5%	0,010 kg	0,010	0,020	0,030
Salz	0,240 kg	0,240	0,480	0,720
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.	4,600 kg	4,600	9,200	13,800
25.3.17 22:18	17,950	17,950	35,900	53,850

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
- andere Trockenfrüchte verwenden
- Ersetzen des eigenen Sauerteigs gegen 2-4% Apfelessig, getrockneten Sauerteig oder Joghurtpulver verwenden, um wenigstens etwas Säure im Brot zu haben, wenn es kein Roggenmehl im Teig sein soll.