



# veganes Toastbrot

mit Maismehl und Olivenöl

	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
Weizenmehl Type 550	9,000 kg	9,000	18,000	27,000
Mais-Crisp Dekor	0,500 kg	0,500	1,000	1,500
Bohnenmehl enzymaktiv	0,100 kg	0,100	0,200	0,300
minimalback 0,5%	0,010 kg	0,010	0,020	0,030
Salz	0,220 kg	0,220	0,440	0,660
Zucker	0,200 kg	0,200	0,400	0,600
Olivenöl	0,500 kg	0,500	1,000	1,500
Hefe (Menge nach Führung)	0,250 kg	0,250	0,500	0,750
Wasser ca.	5,100 kg	5,100	10,200	15,300
25.3.17 22:01	16,780	16,780	33,560	50,340

## Anmerkungen zu Rohstoffen

- das Bohnenmehl sorgt für einen wolligen Teig und hellt die Krume auf.
- der extrudierte Mais sorgt für eine saftige und stabile Krume sowie eine angenehme Farbe

## Herstellung Hauptteig

Knetzeit langsam

8 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

- Olivenöl-Menge anpassen (5% bis 7%) oder alternativ Raps-/Sonnenblumenöl verwenden
- Zucker durch Honig austauschen bzw. Menge nach Wunsch anpassen
- Ersetzen des eigenen Sauerteigs gegen 2-4% Apfelessig oder getrockneten Sauerteig, um wenigstens etwas Säure im Brot zu haben, wenn es kein Roggenmehl im Teig sein soll.