



Dinkel-Toast

laktosefrei

		1,0 x	2,0 x	3,0 x
	Basis			
Dinkelmehl Type 630	9,000 kg	9,000	18,000	27,000
Dinkel-Crisp extrafein	0,800 kg	0,800	1,600	2,400
Dinkelsauerteig getrocknet	0,200 kg	0,200	0,400	0,600
minimalback 0,5%	0,030 kg	0,030	0,060	0,090
Psyllium Plus	0,400 kg	0,400	0,800	1,200
Salz	0,240 kg	0,240	0,480	0,720
Hefe (nach Führung)	0,200 kg	0,200	0,400	0,600
Butterreinfett	0,500 kg	0,500	1,000	1,500
Vollrohrzucker	0,200 kg	0,200	0,400	0,600
Wasser	6,200 kg	6,200	12,400	18,600
25.3.17 22:07	17,770	17,770	35,540	53,310

Erläuterung

Teig eher fest halten, es ist genug gebundenes Wasser enthalten. Wassermenge beim ersten Versuch vorsichtig bis zur passenden Konsistenz dosieren.

Anmerkungen zu Rohstoffen

- das Dinkelextrudat sorgt für in Stärke gebundenes Wasser und dabei für einen Teil der Frischhaltung
- die Flohsamenschalen sind verantwortlich für die Stabilität der Krume sowie ebenfalls für eine gute Wasserbindung

Herstellung Hauptteig

Knetzeit langsam
Knetzeit schnell
Teigtemperatur
Teigruhe

8 Minuten

2 Minuten

24°C

30 Minuten, einmal aufziehen, erneut 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

- Menge an Butterfett anpassen (4% bi 6%) oder Butter nehmen, wenn es nicht laktosefrei sein muss.
- Vollrohrzucker durch Honig austauschen bzw. Menge nach Wunsch anpassen
- Ersetzen des getrockneten Sauerteigs gegen 2-4% Apfelessig