



Butter-Toast

herrliches Frühstücksbrot

	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	9,500 kg	9,500	19,000	28,500
Bohnenmehl enzymaktiv	0,050 kg	0,050	0,100	0,150
minimalback 0,5%	0,010 kg	0,010	0,020	0,030
Salz	0,220 kg	0,220	0,440	0,660
Milchpulver / Joghurtpulver	0,500 kg	0,500	1,000	1,500
Zucker	0,200 kg	0,200	0,400	0,600
Butter	0,700 kg	0,700	1,400	2,100
Hefe (Menge nach Führung)	0,250 kg	0,250	0,500	0,750
Wasser ca.	5,300 kg	5,300	10,600	15,900
25.3.17 22:08	17,630	17,630	35,260	52,890

Anmerkungen zu Rohstoffen

- das Bohnenmehl sorgt für einen wolligen Teig und hellt die Krume auf.

Herstellung Hauptteig

Knetzeit langsam
 Knetzeit schnell
 Teigtemperatur
 Teigruhe

8 Minuten
4 Minuten (entsprechend auskneten)
25°C
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%)
- Zucker durch Honig austauschen bzw. Menge nach Wunsch anpassen
- 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.