



## rustikaler Toast

mit Roggenanteil

	Basis			
		1,0 x	2,0 x	3,0 x
Weizenmehl Type 550	8,500 kg	8,500	17,000	25,500
Roggenmehl Type 997/1150	1,500 kg	1,500	3,000	4,500
Rustikal 6%	0,600 kg	0,600	1,200	1,800
Salz	0,220 kg	0,220	0,440	0,660
Milchpulver	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.	6,000 kg	6,000	12,000	18,000
2.4.17 22:15	18,470	18,470	36,940	55,410

### Anmerkungen zu Rohstoffen

- Rustikal 6% sorgt für Farbe, Säure, Malzgeschmack, Stabilität und Volumen

### 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

- Buttermenge anpassen (5% bis 8%)
- Zucker durch Honig austauschen bzw. Menge nach Wunsch anpassen
- Roggenmehl-Anteil anpassen