



Barbecue-Toast

für auf den Grill

	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
minimalback 0,5%	0,010 kg	0,010	0,020	0,030
Milchpulver	0,300 kg	0,300	0,600	0,900
Salz	0,240 kg	0,240	0,480	0,720
Rauchsalz	0,002 kg	0,002	0,004	0,006
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.	4,500 kg	4,500	9,000	13,500
-				
pikante Mischung	1,200 kg	1,200	2,400	3,600
Mais (Konserve, abgetropft)	0,300 kg	0,300	0,600	0,900
grüne Oliven, Scheiben	0,300 kg	0,300	0,600	0,900
Pepperoni-Ringe	0,300 kg	0,300	0,600	0,900
getrocknete Tomaten (gewürfelt)	0,300 kg	0,300	0,600	0,900
25.3.17 22:00	17,602	17,602	35,204	52,806

Herstellung Hauptteig

Knetzeit langsam

Knetzeit schnell

Teigtemperatur

Teigruhe

7 Minuten, dann pikante Mischung zugeben, erneut 2 Minuten

2 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 auf den Grill soll

Variationen

- Buttermenge anpassen (5% bi 8%)
- 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.