



# Quarktoast

mit Lupinenschrot

	Basis			
		1,0 x	2,0 x	3,0 x
Weizenmehl Type 550	10,000 kg	10,000	20,000	30,000
Bohnenmehl enzymaktiv	0,100 kg	0,100	0,200	0,300
Lupinenschrot	0,400 kg	0,400	0,800	1,200
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
Butter	0,500 kg	0,500	1,000	1,500
Hefe (Menge nach Führung)	0,250 kg	0,250	0,500	0,750
Sahnequark 40% Fett i.Tr.	1,200 kg	1,200	2,400	3,600
Wasser ca.	4,500 kg	4,500	9,000	13,500
25.3.17 22:04	17,380	17,380	34,760	52,140

## Anmerkungen zu Rohstoffen

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

## 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% bi 8%)
- Zucker durch Honig austauschen bzw. Menge nach Wunsch anpassen
- anstatt Sahnequark einen Magerquark einsetzen
- Lupinenschrot gegen andere Saaten austauschen