



# Haselnuss-Toast

mit Honig

	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
Brühstück	1,200 kg	1,200	2,400	3,600
Haselnüsse, gehackt, geröstet	0,800 kg	0,800	1,600	2,400
Wasser kochend	0,400 kg	0,400	0,800	1,200
Weizenmehl Type 550	9,500 kg	9,500	19,000	28,500
minimalback 0,5%	0,010 kg	0,010	0,020	0,030
Salz	0,220 kg	0,220	0,440	0,660
Milchpulver	0,300 kg	0,300	0,600	0,900
Honig	0,300 kg	0,300	0,600	0,900
Butter	0,600 kg	0,600	1,200	1,800
Hefe (Menge nach Führung)	0,250 kg	0,250	0,500	0,750
Wasser ca.	5,100 kg	5,100	10,200	15,300
25.3.17 22:06	18,380	18,380	36,760	55,140

## Herstellung Brühstück

### Herstellung

Geröstete Haselnuss-Stücke in einen Eimer geben und mit kochendem Wasser übergießen, Deckel schließen und mehrmals wenden bis der Großteil des Wassers aufgenommen wurde. Entweder 60 Minuten vor der Teigbereitung herstellen oder über Nacht im Kühlschrank lagern.

## 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% bis 8%)
- Zucker durch Honig austauschen bzw. Menge nach Wunsch anpassen
- Ersetzen des eigenen Sauerteigs gegen 2-4% Apfelessig bzw. Joghurtpulver verwenden, um wenigstens etwas Säure im Brot zu haben, wenn es kein Roggenmehl im Teig sein soll.