

Rezeptname: Toastbrot mit Auffrischresten

Basisdaten:

	0	0 g	0 %
W700		520 g	100 %
	0	0 g	0 %
Mehl gesamt		520 g	100 %
Schüttflüssigkeit		350 g	67 %
Öl		0 g	0,0 %
Reissirup		10 g	1,9 %
Salz		10 g	2,0 %
Butter		30 g	5,8 %
Hefe		4 g	0,8 %

Mehlkochstück:

Kochstück Mehl	20 g	W700	Mehl und Wasser zusammenrühren und unter rühren aufkochen bis eine puddingartige Konsistenz erreicht ist. Abkühlen lassen.
Milch	100 g		
Kochstück Gesamt:	120 g		

Hauptteig:

	0	0 g	0 %	0,0 %	Alle Zutaten bis auf Salz und Butter mischen und kneten. Zuletzt Salz und Butter einarbeiten. Der Teig löst sich komplett von der Schüssel. Die Reste Anstellgut bestanden überwiegend aus LM.
W700		500 g	96 %	46,5 %	
	0	0 g	0 %	0,0 %	
Milch		250 g	48 %	23,3 %	
Sauerteig		0 g	0 %	0,0 %	
Poolish		0 g	0 %	0,0 %	
Öl		0 g	0,0 %	0,0 %	
Salz		10 g	2,0 %	1,0 %	
Reissirup		10 g	1,9 %	0,9 %	
Mehlkochstück:		120 g	23 %	11,2 %	
Brühstück		0 g	0 %	0,0 %	
Hefe		4 g	0,8 %	0,4 %	
Reste Anstellgut		150 g	28,8 %	14,0 %	
Butter		30 g	6 %	2,8 %	
Gesamtgewicht:		1.074 g		100,0 %	

Bearbeitungshinweise:

Kneten:	5 Min. Stufe Min. / 12 Minuten Stufe 1 (Kenwood)
Stockgare:	3 Stunden bis zur Verdoppelung dabei 2x je 30 Min. S/F.
Stückgare:	100 Minuten RT
Backen:	220 Grad mit Schwaden, nach 10 Minuten auf 200 Grad. Insgesamt 45 Minuten. Die letzten 10 Minuten evtl. abdecken.
Sonstige Hinweise:	

Info:

Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	520
	Gesamt Flüssigkeit	350
		168