

Rezeptname: Toastbrot mit Auffrischresten

Basisdaten:

Weizen 550	520 g	100 %
Mehl gesamt	520 g	100 %
Milch	350 g	67 %
Reissirup	10 g	1,9 %
Salz	10 g	2,0 %
Hefe	4 g	0,8 %



Mehlkochstück

Kochstück Mehl	20 g	Weizen 550	Mehl und Wasser zusammenrühren und unter rühren aufkochen bis eine puddingartige Konsistenz erreicht ist. Abkühlen lassen.
Milch	100 g		
Gesamt:	120 g		

Hauptteig:

Weizen 550	500 g	96 %	46,5 %	Alle Zutaten bis auf Salz und Butter mischen und kneten bis zu einem guten Fenstertest. Zuletzt Salz und Butter einarbeiten. Die Reste Anstellgut bestanden aus LM, Weizen- und Roggensauerteig. Der Anteil von Roggensauer sollte dabei nicht so hoch sein.
Milch	250 g	48 %	23,3 %	
Salz	10 g	2,0 %	1,0 %	
Reissirup	10 g	1,9 %	0,9 %	
Mehlkochstück	120 g	23 %	11,2 %	
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