

Rezeptname: Toastbrot mit Grießbrei

Basisdaten:

Weizen 550	580 g	97 %
Mehl gesamt	600 g	100 %
Milch	420 g	70 %
Reissirup	12 g	2,0 %
Salz	12 g	2,0 %
Hefe	0 g	0,0 %



Sauerteig









Lievito Madre 150 TA

Sauerteig Mehl	120 g	Weizen 550	LM ca. 4-5 Stunden bei RT.
Sauerteig Wasser	60 g		
Anteil Versäuerung	10 %		
ASG	0 g		
Gesamt:	180 g	Ansetzen mit:	72 LM/72 M/36 W

Grießbrei

Hartweizengrieß	20 g	Hartweizengrieß	Milch aufkochen und Grieß mit einer Prise Zucker hinzugeben und laufend rühren. Kurz aufkochen und dann abkühlen lassen.
Milch	180 g		
Gesamt:	200 g		

Hauptteig:

Weizen 550		460 g	77 %	42,4 %	Alle Zutaten bis auf Salz und Butter mischen und kneten bis zu einem guten Fenstertest. Zuletzt Salz und Butter einarbeiten.
Milch		180 g	30 %	16,6 %	
Sauerteig		180 g	30 %	16,6 %	
Poolish		0 g	0 %	0,0 %	
Salz		12 g	2,0 %	1,1 %	
Reissirup		12 g	2,0 %	1,1 %	
Grießbrei		200 g	33 %	18,4 %	
Hefe		0 g	0,0 %	0,0 %	
Butter		40 g	7 %	3,7 %	
Gesamtgewicht:		1.084 g		100,0 %	

Bearbeitungshinweise:

Kneten:	5 Min. Stufe Min. / 7-10 Minuten Stufe 1 (Kenwood)
Stockgare:	2,5-3 Stunden bei Raumtemperatur bis zur Verdoppelung bzw. deutlichen Zunahme. Dabei 2x je 30 Min. S/F.
Stückgare:	ca. 120-150 Minuten bei Raumtemperatur in der 1-Kilo-Kastenform. Der Teigling bleibt dabei knapp unter dem Rand der Form.
Backen:	220 Grad mit Schwaden, nach 10 Minuten auf 200 Grad. Insgesamt 50 Minuten. Direkt heiß mit Milch abstreichen.
Sonstige Hinweise:	

Info:

Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	600
	Gesamt Flüssigkeit	420
		170