

Rezeptname: Toastbrot mit Salz-Hefe-Wasser**Basisdaten:**

Weizen 550	600 g	100 %
Mehl gesamt	600 g	100 %
Wasser/Milch	390 g	65 %
Reissirup	12 g	2,0 %

**Poolish**

Poolish Mehl	90 g	Weizen 550	Ansetzen und über Nacht bei Raumtemperatur bis mindestens zur Verdoppelung gehen lassen.
Wasser	90 g		
Poolish Hefe	0,2 g	0,18 %	
Poolish Gesamt:	180 g		

Mehlkochstück

Kochstück Mehl	20 g	Weizen 550	Mehl und Milch zusammenrühren und unter rühren aufkochen bis eine puddingartige Konsistenz erreicht ist. Abkühlen lassen. Am besten am Vorabend und über Nacht in den Kühlschrank stellen.
Milch	100 g		
Hefe	120 g		

Salz-Hefe-Lösung

Salz	12 g	2,0 %	Salz und Hefe im Wasser auflösen. Mindestens 4, höchstens 48 Stunden im Kühlschrank bei 5 Grad ruhen lassen.
Wasser	120 g		
Hefe	5 g	0,8 %	
Gesamt:	137 g		

Hauptteig:

Weizen 550		490 g	82 %	46,3 %	Alle Zutaten bis die Butter mischen und kneten bis zu einem guten Fenstertest. Zuletzt Butter einarbeiten. Mehlkochstück am Backtag akklimatisieren lassen.
Milch		80 g	13 %	7,6 %	
Poolish		180 g	30 %	17,0 %	
Reissirup		12 g	2,0 %	1,1 %	
Mehlkochstück		120 g	20 %	11,3 %	
Salz-Hefe-Lösung		137 g	23 %	12,9 %	
Butter		40 g	7 %	3,8 %	
Gesamtgewicht:		1.059 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. Ich hatte ihn etwas mehr als 2,5 Stunden auf der warmen Fensterbank.
Stückgare:	ca. 80 Minuten bei Raumtemperatur in der 1-Kilo-Kastenform. Bei mir auf der warmen Fensterbank. Das Brot sollten den Rand knapp erreichen.
Backen:	220 Grad mit Schwaden, nach 10 Minuten auf 200 Grad. Insgesamt 45 Minuten. Direkt heiß mit Milch abstreichen.
Sonstige Hinweise:	

Info:

Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	600
	Gesamt Flüssigkeit	390
		165