Toastbrot Langzeitführung

Zutaten für 4 Toastbrote:

Vorteig:

90 g	Weizenmehl
90 g	Wasser
2 g	Hefe

Hauptteig:

182 g	Vorteig
785 g	Weizenmehl 550
20 g	Salz
5-10 g	Hefe
105 g	Butter
20 g	Backmalz
30 g	Anstellgut
ca. 500 ml	Milch
ca. 1.647 g	Gesamtteig

Im Holzbackofen:
Bei 230-240 °C einschießen
Backzeit: 40 Minuten

Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 240 °C
Unterhitze: 150 °C
Backzeit: 40 Minuten
Ofen ausschalten

Im Haushaltsbackofen:
Erst: 220 °C 10 Minuten
Dann: 200 °C 30 Minuten

Zubereitung:

Die Zutaten für den Vorteig mit einem Kochlöffel zu einem glatten Teig verkneten und abgedeckt ca. 12-15 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Alle Zutaten für den Hauptteig in der Teigknetmaschine zu einem geschmeidigen, glatten Teig kneten.

Knetzeiten

1-Gang Maschine:	10 Minuten
2-Gang Maschine:	5 Minuten langsam
	6 Minuten schnell
NOVA:	5 Minuten Stufe 2
	7 Minuten Stufe 4

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Anschließend den Teig 120 Minuten ruhen lassen.

Nun vier Portionen mit ca. 400 g abwiegen, zu runden Ballen wirken und in die gefetteten Formen setzen. Diese dann ca. 90 Minuten gehen lassen und anschließend für 12 Stunden in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag aus dem Kühlschrank nehmen und ca. 60 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.

Die Formen mit dem Deckel verschließen und nach Anleitung backen.

0157_A-0923