

Rezept für

# TOASTBROT

Indirekte Führung mit **BÖCKER Mailänder «Le Chef»****BÖCKER Mailänder «Le Chef»** gemäß Gebrauchsanweisung zum «Le Chef» -Sauerteig führen.

Anschließend:

## ZUTATEN TOASTBROTTEIG

(für 10 kg Gesamt-Mehlmenge berechnet)

4,000 kg	«Le Chef»-Sauerteig
8,000 kg	Weizenmehl 550
0,100 kg	Zucker
0,300 kg	Fett
3,500 l	Wasser (ca.)
0,200 kg	Salz
0,300 kg	Hefe

**16,400 kg Toastbrotteig**

## Teigknetung

Spiralkneter:	2 + 4 Minuten
Teigausbeute:	155 (ca.)
Teigtemperatur:	26 – 28 ° C
Teigruhe:	10 Minuten

## ZUBEREITUNG

Zwischengare:	10 – 15 Minuten
Gärzeit:	45 – 60 Minuten
Backtemperatur:	220 – 230 ° C
Backzeit:	30 – 40 Minuten

Nach der Zwischengare die Teigstücke lang arbeiten, mit einem Teigabstecher in vier gleiche Teile abstechen und um 90° gedreht in die Toastbrotkästen legen. (Four-Pieces-Methode).

