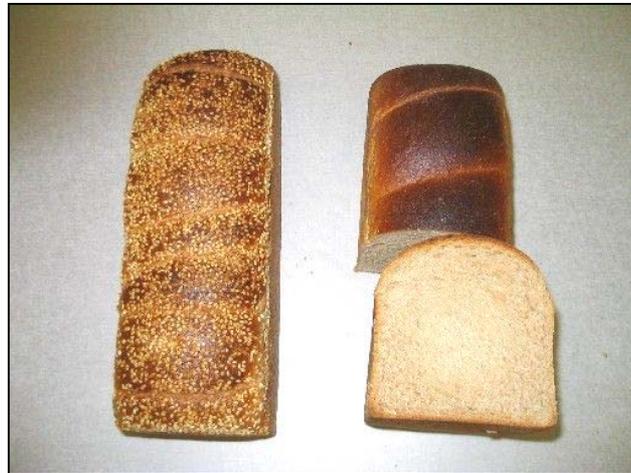


Bio – Weizenvollkorntoast

(Rezeptur für zwei Brote)



Teigbereitung

1,000 kg	Bio - Weizenvollkornmehl
0,600 kg	Wasser
0,100 kg	Bio - Honig
0,100 kg	Bio - Butter
0,030 kg	Bio - Hefe
0,020 kg	Meersalz
<hr/>	
1,850 kg	Gesamtteig

Verarbeitung

- Teigtemperatur 24 °C – 26°C
- ca. 60 min Teigruhe
- Einwage pro Toastbrot 0,925 kg
- Teiglinge nach der Twistmethode aufarbeiten
- ca. 30 Minuten garen
- bei 260°C OH und 240°C UH anbacken
- nach 10 Minuten Ofen herunterstellen auf 240°C OH und 220°C UH
- Backzeit ca. 45 Minuten