

Weizenvorteig TA170	kg	0,515
Weizenmehl Type 550	kg	0,300
Wasser	kg	0,210
Salz	kg	0,003
Hefe	kg	0,002
Weizenmehl Type 812	kg	0,700
Pellkartoffelmehl	kg	0,080
Universalback oder Dinkelkraft	kg	0,004
Salz	kg	0,019
Hefe	kg	0,020
Agavendicksaft oder Zucker	kg	0,030
Apfelessig	kg	0,020
Wasser	kg	0,460
-		
Butter	kg	0,050

**Vorteig:** Zutaten zusammenkneten (3 Minuten langsam), 2 Stunden im Raum stehen lassen, dann für 8 - 46 Stunden in den Kühlschrank stellen.

### Herstellung Hauptteig:

Alle Zutaten ca. 5 Minuten langsam verkneten – Butter zugeben – weitere 5 Minuten kneten - Teigruhe ca. 30 Minuten, aufziehen, erneut 30 Minuten

**Aufarbeitung:** Teig auf leicht bemehlter Unterlage geben und in 4 gleich schwere Teigstücke teilen.

Jedes Teigstück rundwirken - 3 Min. entspannen lassen, dann etwas langrollen und mit dem Schluss nach unten quer in eine gefettete Toastbrotform legen (4-Pieces-Methode). Der Teig ist relativ weich und lässt sich mit dieser Methode besser in die Form bringen.

Teigoberfläche befeuchten und Teig ca. 60 Min. gehen lassen, bis er fast den Rand der Backform erreicht hat - Teigoberfläche nochmals befeuchten.

**Gehzeit gesamt:** ca. 60-80 Min. je nach Teigtemperatur und Hefemenge.

**Backen:** Backofen mit Backblech vorheizen auf 220°C, Backform auf heißes Backblech stellen, mit Schwaden anbacken, nach ca 30 Min. Schwaden ablassen (Ofentüre kurz öffnen).

**Backzeit gesamt:** ca. 35-40 Min. - 220°C - sehr soft backen, da das Brot ja auch noch getoastet werden soll  
(Teigeinlage für Toastbrotbackform mit Deckel (24x11x8 cm) - ca. 650 g)