

CONFIGURATION

Dinkel-Toastbrot



Zum Teig:

DINKEL-HONIG-KRUSTIS	10,000 kg
Butter	0,500 kg
Zucker	0,200 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser	4,700 l
Teiggewicht	15,700 kg

Knetzeit: 4 + 4 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: 26 – 27 °C

Teigruhe: keine

Teigeinlage: 0,600 kg

Zwischengare: ca. 10 Minuten

Arbeitshinweise: Nach der Zwischengare die Teiglinge den verschiedenen Aufarbeitungsmethoden (Four-Pieces, Twisten) entsprechend rund und lang wirken, in die Kästen einlegen und zur Gare stellen. Bei $\frac{3}{4}$ Gare Deckel auflegen und mit leichtem Schwaden backen.

Stückgare: 45 – 50 Minuten

Backtemperatur: 10 °C unter Brötchenbacktemperatur

Backzeit: 30 – 35 Minuten

Zum Skyr-Ingwer Aufstrich:

Skyr	0,100 kg
Ingwer, frisch	0,001 kg
Zitronensaft	0,001 l
Salz	
Pfeffer	
Skyr-Ingwer-Aufstrich	0,102 kg

...

Skyr, den fein geriebenen Ingwer und Zitronensaft cremig aufschlagen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zu den Kaiserschoten:

Kaiserschoten	0,100 kg
Salz	

Kaiserschoten ca. 2 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren. Anschließend im Eiswasser abschrecken.

Zu den Karotten:

Karotten	0,300 kg
Salz	

Karotten schälen und in lange Streifen schneiden. In kochendem Salzwasser ca. 4 Minuten weich dünsten. Anschließend in Eiswasser abschrecken.

Zum Tofu, gebraten:

Tofu, Natur	0,250 kg
Weizenmehl	0,050 kg
Currypulver	0,001 kg
Paprikapulver	0,001 kg
Meersalz	0,001 kg
Pfeffer	0,001 kg
Pflanzenöl	

Den Tofu in Scheiben schneiden. Das Weizenmehl mit den Gewürzen mischen und den Tofu darin wenden. In einer Pfanne Pflanzenöl erhitzen und die Tofu-Scheiben auf jeder Seite ca. 1 Minute braten.

Menge für 10 Stück:

Dinkel-Toastbrot	15 Scheiben
Erdnussbutter	0,075 kg
Erdnüsse, geröstet, gehackt	0,025 kg
Kirschen, entsteint	0,150 kg
Eisbergsalat	0,100 kg
Skyr-Ingwer-Aufstrich	0,100 kg
Kaiserschoten	0,100 kg
Karotten	0,200 kg
Tofu, gebraten	0,250 kg
Kirschkonfitüre	0,100 kg