



Duo-Buttertoast

5) Snacks

FLÜSSIG-SAUERTEIG (1010 G)

500 g	Weizenmehl 400
500 g	Wasser
10 g	Weizengrundsauer, trieb- fähig, ausgereift im Wasser aufschlämmen

Alle Zutaten knollenfrei mischen und in ein hohes Gefäss abfüllen.
Soll-Teigtemperatur: 28°C
12–16 Stunden bei Raumtemperatur gären lassen, das Volumen soll sich verdoppeln, der pH-Wert soll bei 4.10 liegen. Direkt weiterverarbeiten.

Der Flüssig-Sauerteig kann auch bis 12 Stunden im Kühlraum bei 0–5°C gelagert werden. In diesem Fall den Sauerteig bei einem pH-Wert von etwa 4.60 in den Kühlraum stellen.

BUTTER-TOASTTEIG MIT FLÜSSIG-SAUERTEIG (9300 G)

4530 g	Weizenmehl 400
2215 g	Vollmilch
215 g	Backhefe
310 g	Eier
85 g	Flüssigmalz in der Milch auflösen

1010 g	Flüssig-Sauerteig
825 g	Butter nach 3–4 Minuten bei- geben
110 g	Speisesalz gegen Ende der Misch- zeit begeben und kurz mischen.

2800 g Teig wegnehmen für den Kakaoteig und den restlichen Teig plastisch auskneten.
Teigruhe: 60 Minuten

KAKAOBUTTER-TOASTTEIG (3000 G)

2800 g	Butter-Toastteig
70 g	Kakaopulver 22–24%
130 g	Wasser

Wasser mit Kakaopulver glatt rühren, dann zusammen mit dem Butter-Toastteig plastisch auskneten.
Teigruhe: 60 Minuten

ZUTAT

100 g	Weizendunst zum Ausrollen
-------	------------------------------

SACHBEZEICHNUNG AM POS

Zweifarbiger Buttertoast mit Kakao-
anteil

VERZEICHNIS DER ZUTATEN

WEIZENMEHL (CH), **MILCH** (CH), **BUTTER** 9%, Wasser, **EIER** (CH), Back-
hefe, Speisesalz jodiert, **GERSTEN-
MALZ**, Kakaopulver 1%, Vanille

NÄHRWERTE JE 100 G

Energiewert 1284 kJ/307 kcal
Fett 10 g, davon ges. Fettsäuren 5,6 g
Kohlenhydrate 44,8 g, davon Zucker 2 g
Protein 8,7 g
Salz 1,3 g
Deklaration, Nährwerte und Kalkulation
beziehen sich ausschliesslich auf diese
Rezeptur.

Richtzeit (10 Stück): 15 Minuten

Richtpreis je Stück: CHF 10.35

Richtpreis je 100 g: CHF 1.20

Herstellung



ZWEIFARBIGER TEIG

Vor dem Auskneten des hellen Butter-Toastteiges die benötigte Menge für den Kakaobutter-Toastteig wegnehmen. Separat auskneten und gären lassen.



AUFARBEITEN

Je Toast 650 g Butter-Toastteig und 300 g Kakaobutter-Toastteig verwenden. Den hellen Teig auf 30 x 40 cm und den Kakaoteig auf 30 x 30 cm ausrollen und aufeinanderlegen.



STÜCKGARE

Teig satt einrollen, mit dem Verschluss nach oben in gefettete Formen (30 x 10 x 10 cm) legen und anpressen. Gut gären lassen, bis der Teig die Form zu $\frac{3}{4}$ ausfüllt.

BACKEN

Die Formen verschliessen, vorsichtig auf die Seite legen und die Toastbrote mit Dampf einschiessen. Nach dem Ausbacken möglichst rasch ausformen.



HAGELSLAG

Hagelslag ist DER holländische Brotbelag zum Frühstück.

Die Schokoladenstreusel sind in verschiedenen Geschmacksrichtungen erhältlich. Die bekanntesten sind: Vollmilchschokolade, Zartbitterschokolade, Mischung aus Vollmilchschokolade und weisser Schokolade, Früchte (vruchtenhagel) und Anis (anijshagel). Die Schokoladenvarianten gibt es zudem in der Form von Flocken und werden «chocoladevlokken» genannt.