

## "Toastbrød"

Vægt i kg.	Ingredienser
10,000	Hvedemel
0,700	<b>Wiener Note (tilsættes efter 2 min. køretid)</b>
0,200	Mælkepulver
5,400	Vand (afhængig af melkvaliteten)
0,350	Gær
0,180	Salt
<b>16,830 kg</b>	<b>Dejvægt i alt</b>

### Fremgangsmåde:

<b>Æltetid 1. gear</b>	7 - 8 Minutter
<b>Æltetid 2. gear</b>	3 - 5 Minutter
<b>Dej temperatur</b>	28 - 30 °C
<b>Liggetid:</b>	15 Minutter
<b>Opslåning:</b>	Som formfranskbrød
<b>Dejvægt:</b>	0,500 kg ( i 2½ l. form)
<b>Bagetemperatur:</b>	210 - 220 °C
<b>Bagetid:</b>	35 Minutter
<b>Tips:</b>	<b>Slås op som alm. franskbrød, lad raske i 10 min. Twistes og lægges i toastform</b>

