Buttertoastbrot

für Petromax K4 Kastenform

Ein Brot	Zwei Brote		
900 g	1800 g	Teigeinlage	

Sauerteig TA 200 DEF

126 g	252 g	Weizenmehl	550
126 g	252 g	Wasser, warm	
8 g	17 g	ASG	

14 bis 16 Stunden bei 26 °C

Vorteig

126 g	252 g	Weizenmehl	550
126 g	252 g	Wasser, kalt	
3 g	5 g	Hefe, frisch	

8 Stunden bei Zimmertemperatur

Hauptteig

261 g	521 g	Sauerteig	
255 g	509 g	Vorteig	
277 g	555 g	Weizenmehl	550
42 g	84 g	Butter	
46 g	92 g	Milch	
8 g	17 g	Salz	
11 g	22 g	Zucker	

10 Minunten kneten, 30 Minuten Teigruhe, durchkneten, 4 oder 10 Ballen wirken. Um eine Verhautung zu verhindern die Ballen vor dem einlegen in warmes Wasser tauchen. Petromax K4 Kastenform einfetten und die Ballen einlegen. Deckel schließen. Ein bis zwei Stunden gehen lassen, bis sich der Teig knapp verdoppelt hat. Bei 200 °C für ca. 45 min backen. Etwas abkühlen lassen, aus der Form nehmen und auf einem Rost abkühlen lassen.

http://www.der-sauerteig.com/phpBB2/viewtopic.php?p=105709#105709