



# Möhrentoast

Möhrentoast goldgelbe Krumenfarbe, sichtbare Möhrenstreifen ohne technische Enzyme und Emulgatoren

## Rezeptur für 10 kg Teig

Weizenmehl Type 550	5,04 kg
Mit-Ohne-Alles-Zero	0,15 kg
Zucker	0,10 kg
Magermilchpulver	0,20 kg
Weizenstärke	0,05 kg
Weizensauerteig getrocknet	0,05 kg
Butter oder Margarine	0,20 kg
Salz	0,10 kg
Hefe	0,10 kg
Möhre geraspelt	0,97 kg
Wasser	2,88 kg

## Verarbeitung:

Kneten	4 min langsam, 5 min schnell
Teigruhe	20 min
Gare	ca. 60 min
Backen	45 min im Toastbrotkasten bei 250 °C fallend auf 200 °C