

TOASTBROT



Mein Rezept für super lockeres und weiches Toastbrot in 2 Varianten – klassisch hell mit Weizenmehl und einmal mit Vollkorn. Toastbrot ist ein super weiches, feinporiges Kastenbrot, welches nur eine ganz dünne Kruste hat. Das Brot schmeckt auch nach 2 Tagen noch total frisch! Vor dem Verzehr kann es zusätzlich geröstet werden.



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
30 Minuten



Temperatur + Heizart
190 °C O/U

FORMGRÖSSE:

Backform: eckig

Länge: 28 cm

Breite: 11 cm

VORTEIG

Verrühre das Wasser gemeinsam mit der Hefe und dem Zucker. Rühre 1 Esslöffel des Mehls ein und stelle den Teig abgedeckt für 15 Minuten an einen warmen Ort zum Aufgehen.



Lasse den Vorteig bei Gärstufe (37 °C) aufgehen. So verringert sich die Gehzeit auf 5 Minuten.

TEIG:

- 50 g** Wasser (warm)
- ½** Hefe (Würfel)
- 1 EL** Zucker
- 500 g** Mehl (Weizen 405 oder Dinkel 630)
- 1.5 TL** Salz
- 250 g** Milch (lauwarm)
- 50 g** Butter (weich)

ZUM BESTREICHEN::

- 20 g** Butter

TEIG KNETEN

Gib die Hefemischung gemeinsam mit dem restlichen Mehl, dem Salz, der Milch und zum Schluss der weichen Butter in eine Rührschüssel und knete daraus in etwa 5–7 Minuten einen geschmeidigen, weichen Hefeteig. Forme den Teig mit den Händen zu einer Kugel. Fette die Rührschüssel mit etwas Backtrennspray und lege die Teigkugel zurück. Lasse sie nun an einem warmen Ort für etwa 60 Minuten aufgehen, bis sich die Größe verdoppelt hat.



Lasse den Teig bei Gärstufe aufgehen, so verringert sich die Gehzeit auf 30 Minuten. Außerdem bleibt der Teig durch den Wasserdampf schön weich und trocknet nicht aus.

BROT FORMEN

Drücke den Teig auf einer leicht bemehlten Silikonmatte zu einem flachen Rechteck aus. Rolle die Teigplatte nun zu einer Rolle auf. Fette eine Kastenform mit den Maßen 28x11 cm mit etwas Backtrennspray und lege den Teig hinein. Bestreiche das Brot mit der weichen Butter. Lasse ihn erneut für etwa 60 Minuten aufgehen, bis er sich verdoppelt hat. (Dabei kannst du wieder die Gärstufe nutzen, um die Gehzeit zu verringern.)

Backe das Brot im vorgeheizten Backofen bei 190 °C O/U für 30 Minuten.

Bestreiche das Brot direkt nach dem Backen mit der weichen Butter und lasse es mit einem Geschirrtuch abgedeckt abkühlen.

Viel Spaß beim Nachmachen!

TOASTBROT



Eure Sally <3