

TOASTBROT

★★★★★ 4.9 bei 616 Bewertungen



Auf Wunsch einiger meiner Kursteilnehmerinnen gibt es heute ein Rezept für ein fluffiges, herrlich weiches Toastbrot! Das Toastbrot ist außerdem schnell & einfach zu machen – und das ist, wie viele von euch wissen, ein wichtiges Kriterium für mich. Nahezu jeder isst ab und zu mal Toastbrot – sei es für einen guten Schinken-Käse Toast oder einfach nur als getoastetes Frühstücksbrot!

Zubereitung

- 1** Für den Germteig ([>Germteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/)
(<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/>) zuerst Wasser und Milch in eine Rührschüssel geben. Anschließend Mehl, Salz, Zucker, Germ und am Schluss die zimmerwarme Butter dazugeben. 5-10 Minuten lange zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 30 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 2** Nochmals gut durchkneten und einen länglichen Wecken mit möglichst glatter Oberfläche formen. In eine eingebutterte Kasten- oder Toastbrotform (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/toastbrotform/>) legen und nochmals ca. 15 Minuten gehen lassen.
- 3** Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad zuerst 5 Minuten backen, anschließend die Temperatur auf 180 Grad reduzieren und ca. 35-40 Minuten mit viel Dampf fertig backen.



Man kann das Brot direkt nach dem Auskühlen in Scheiben schneiden und einfrieren – so hat man immer frisches Toastbrot zur Hand!

Zutaten

FÜR DIE 3 IN 1 BACKFORM ODER
FÜR EINE KASTENFORM

FÜR DIE 3 IN 1 BACKFORM

150 g	lauwarmes Wasser
150 g	lauwarne Milch
500 g	Dinkelmehl oder Weizenmehl 700
35 g	zimmerwarme Butter
15 g	frische Germ
10 g	Salz
10 g	Zucker

FÜR EINE TOASTBROT- /KASTENFORM (35 CM)

225 g	lauwarmes Wasser
225 g	lauwarne Milch
750 g	Dinkelmehl oder Weizenmehl 700
52.5 g	zimmerwarme Butter
22.5 g	frische Germ
15 g	Salz
15 g	Zucker