

TOASTBROT

★★★★★ 4.9 bei 308 Bewertungen



Auf Wunsch einiger meiner Kursteilnehmerinnen gibt es heute ein Rezept für ein fluffiges, herrlich weiches Toastbrot!! Ich hoffe, es schmeckt euch gleich gut wie uns...

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 Den Germteig zubereiten und 30 min gehen lassen – anschließend nochmal 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 nochmal ca. 15 min gehen lassen.

2 Im vorgeheizten Backrohr zuerst 5 min bei 220 Grad Heißluft backen, anschließend Temperatur auf 180 Grad Heißluft reduzieren und ca. 35-40 min fertig backen.

Bei einer normalen Kastenform (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/kuchenform-kl-ein/>) ist der Dampf beim Backen wichtig, damit das Toastbrot noch besser aufgehen kann. Wenn ihr eine Toastbrotform (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/toastbrotform/>) oder eine 3-in-1 Backform (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/backform-3-in-1/>) verwendet, benötigt ihr keinen zusätzlichen Dampf, da diese Formen über einen Deckel verfügen.



Man kann das Brot direkt (nachdem es ausgekühlt ist) in Scheiben schneiden und einfrieren – so hat man immer

Backen
mit
Christina



Zutaten

1 TOASTBROT

TEIG FÜR 1 TOASTBROTFORM 35CM

225 g	Wasser
225 g	Milch
750 g	Dinkelmehl oder Weizenmehl 700
50 g	weiche Butter
20 g	frische Germ
15 g	Salz
15 g	Zucker

TEIG FÜR 1 3-IN-1 BACKFORM/KASTENFORM 25 CM

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

frisches Toastbrot zur Hand!

