

# TOASTBROT

★★★★★ 4.9 bei 545 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



1 h 40 min



Germteig



Heißluft



180 Grad



40 min

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 eingebuttrte Kasten- oder [Toastbrotform](https://www.backenmitchristina.at/produkt/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 lauwarme 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 lauwarme Milch
- 750 g Dinkelmehl oder Weizenmehl 700
- 52.5 g zimmerwarme Butter
- 22.5 g frische Germ
- 15 g Salz
- 15 g Zucker