TOASTBROT

4.9 bei 654 Bewertungen

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 1×1 (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.

BACKEN MIT Tipp CHRISTINA

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