

TOASTBROT MIT SAUERTEIG

VIELSEITIGER TOAST MIT SAUERTEIG – SAFTIG, WATTIG, PERFEKT



STÜCK

2 Stück à 1000g



ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

29 Stunden



ZEIT AM BACKTAG

1 Stunde



SCHWIERIGKEITSGRAD

1 / 3

ZUTATEN

ROGGENSAUERTEIG

170g Weizenmehl 700
90g Wasser (30°C)
90g Roggenanstellgut

HAUPTTEIG

780g Wasser (20°C)
gesamter reifer Sauerteig
940g Weizenmehl 700
20g Salz
2g Backhefe

1. ROGGENSAUERTEIG

Für den Sauerteig, Wasser, Mehl und das Anstellgut in eine Knet- schüssel einwiegen, mit dem **Kenwood K-Haken 2 Minuten auf Stufe Min vermischen**, den sehr festen Sauerteig auf eine Arbeits- fläche geben und noch glatt auskneten. Zur Kugel formen, abde- cken und bei Raumtemperatur 10-12 Stunden reifen lassen.

2. HAUPTTEIG

Wasser, Weizenmehl W700 und Sauerteig in die Rührschüssel geben und mit dem **Kenwood Knethaken 2 Minuten auf Stufe 1 mischen**. Dann 30 Minuten abgedeckt zur Autolyse stellen, d.h. rasten lassen. Erst nach dieser Ruhezeit Salz und Hefe zugegeben und den Teig mit dem **Kenwood Knethaken 4 Minuten auf Stufe 1 und 4 Minuten auf Stufe 2 mischen**. Der Teig soll sich vom Schüs- selrand lösen soll und eine glatte, geschmeidige Oberfläche haben. Die Küchenmaschine immer wieder stoppen und den Teig über- prüfen, damit er nicht überknetet wird. Teigttemperatur messen, sie soll zwischen 24 und 26°C betragen.

Den ausgekneteten Teig in eine geölte Teigwanne geben, abde- cken und nach einer Stunde das erste Mal falten. Dabei wird der Teig an jeder Seite mit feuchten Händen hochgezogen und auf die gegenüberliegende Seite gelegt. Den Faltvorgang noch zweimal wiederholen, dazwischen immer 1 Stunde Teigrast. Nach dem letzten Falten den Teig nochmal 30 Minuten rasten lassen.

Aufarbeitung

Den reifen Teig auf eine mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche geben, in zwei Teile teilen. Jeden dieser Teile wieder in vier gleiche Teile teilen und rund schleifen.

Abgedeckt 10 Minuten rasten lassen.

2 Kastenformen mit einem Fassungsvermögen von je 2,5 Liter leicht mit Sonnenblumenöl ausfetten, immer vier runde Teiglinge quer in die Form setzen. Die Formen abdecken und für 10-12 Stun- den in den Kühlschrank stellen.

Backen

Die Formen aus dem Kühlschrank nehmen, das Backrohr auf 250 Grad vorheizen, die Toastbrote in das Backrohr geben und sofort beschwaden. Nach 10 Minuten die Temperatur auf 220°C reduzie- ren und die Brote für weitere 45 Minuten fertig backen. Sie können 15 Minuten vor Backende aus der Form genommen werden und ohne Form fertig gebacken werden, dabei erhalten sie rundherum eine schöne Kruste.

Auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

Hard Facts Hauptteig



Teigttemperatur 24-26°C



Teigruhe 3 Stunden



Backtemperatur 250 °C / 220°C



Backdauer 55 Minuten