

KLASSISCHES TOASTBROT

EIN WUNDERBAR SAFTIGES, LUFTIGES TOASTBROT FÜR ALLE FÄLLE



STÜCK

1 à 1500 g



ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

4 Stunden



ZEIT AM BACKTAG

4 Stunden



SCHWIERIGKEITSGRAD

1 / 3

ZUTATEN

550 g Wasser (24°C)
 850 g Weizenmehl W700/W550
 52 g Butter
 38 g Zucker
 15 g Salz
 2,5 g Aktives Backmalz
 8 g Frischhefe

außerdem:

Kastenbrotform mit Deckel
 40x10x10 cm
 z.B. **Pullman-Form**

TEIGBEREITUNG

Wasser und Mehl in einer Rührschüssel mischen und 30 Minuten zur Autolyse stellen. Nun alle anderen Zutaten zugeben und in der Küchenmaschine rund 10 Minuten langsam zu einem geschmeidigen Teig auskneten. Der Teig sollte eine Teigtemperatur von 24 - 27° C haben.

Den fertigen Teig in eine geölte Teigwanne geben. Insgesamt 90 Minuten rasten lassen, nach 45 Minuten einmal falten.

AUFARBEITUNG

Die Arbeitsfläche mit Roggenmehl 500 bemehlen, die Oberseite des Teiges ebenfalls leicht bemehlen und den Teig aus der Teigwanne auf die Arbeitsfläche stürzen. Das Rechteck einmal von oben, dann von unten über die Mitte falten und vorsichtig einrollen, der Schluss liegt unten. Den Teig abdecken und 15 Minuten entspannen lassen. Dann den Teig nochmals von oben zur Rolle einfalten und in die Form legen.

Den Teig in der offenen Form rund 1 Stunde zur Gare stellen.

Tipp: Wenn die Form nicht beschichtet ist, unbedingt mit Öl ausstreichen.

BACKEN

Das Backrohr auf 200° C Heißluft vorheizen. Die Form verschließen und in das auf vorgeheizte Backrohr schieben. Das Toastbrot nach 40 Minuten Backzeit aus der Form nehmen und weitere 10 - 15 Minuten auf einem Blech oder Gitterrost fertig backen.

Hard Facts Hauptteig



Teigtemperatur 24-27°C



Teigruhe 150 min



Backtemperatur 200°C Heißluft



Backdauer 50-55 min