

Toastbrot

Zutaten für eine Kastenform 30 x 11 cm:

215 g Weizenmehl Type 1050
220 g Weizenmehl Type 550
285 g Wasser (lauwarm)
4 g Zucker
9 g Butter
3 g Ahornsirup
10 g Salz
7 g frische Germ



Zubereitung:

Alle Zutaten 5 Minuten auf der kleinsten Stufe der Küchenmaschine kneten.

Weitere 15 - 20 Minuten auf der nächsthöheren Stufe kneten, bis der Teig straff und glatt ist und sich von der Schüssel löst.

Die Schüssel mit einer Frischhaltefolie abdecken, dabei genügend Platz berücksichtigen, den der Teig braucht um sich auszudehnen. An einen warmen, zugfreien Ort gehen lassen.

Nach einer Stunde den Teig dehnen und einmal die Kanten nach innen falten.

Wieder in die Schüssel legen und abgedeckt nochmals eine Stunde gehen lassen.

Eine Kastenform (30 x 11 cm) mit Backpapier auskleiden.

Den Teig zu einer Rolle formen und in vier gleich große Stücke teilen.

Diese, mit den Schnittkanten an die Längsseite, nebeneinander in die Kastenform legen.

Mit einem Geschirrtuch abdecken und nochmals ca. 1 1/2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.

Mindestens eine Stunde vorher das Backrohr auf 250°C vorheizen.

Für den nötigen Dampf eine flache Schüssel mit Wasser ins Rohr stellen, oder das Backrohr kurz vorm Backen mit einer Sprühflasche befeuchten.

Nachdem der Teig im Rohr ist, die Temperatur langsam auf 200°C reduzieren und ca. 40 Minuten backen.

Das Toastbrot gleich nach dem Backen aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Sobald das Brot kalt ist kann es in Scheiben geschnitten und getoastet werden.