

EMMER-TOASTBROT

EMMER-TOASTBROT

Eigentlich wollte ich ja ein ganz klassisches Toastbrot backen – blöd nur, wenn man vorher nicht nachschaut ob man das passende Mehl im Vorratsschrank hat. Also kein Toastbrot, halb so schlimm... dann wird halt mal wieder experimentiert. Mit einem Blick auf meine Vorräte entscheide ich mich für das Emmer Mehl. Dafür wird dann das Rezept vom Vollkorn Toastbrot für ein Emmer-Toastbrot angepasst und kurze Zeit später duftet die Küche nach frisch gebackenem Brot. Das muss dann nur noch kurz abkühlen und schon hat man ein feines Beilagenbrot oder eine leckere Grundlage für ein paar Schnittchen!



ZUTATEN FÜR 1 KASTENBROT:

10g frische Hefe

10g Salz

250g Emmermehl, Typ 1300

160g Emmer Vollkornmehl

260g Wasser

50g Schlagsahne

10g Zucker

50g kalte Butter

ZUBEREITUNG:

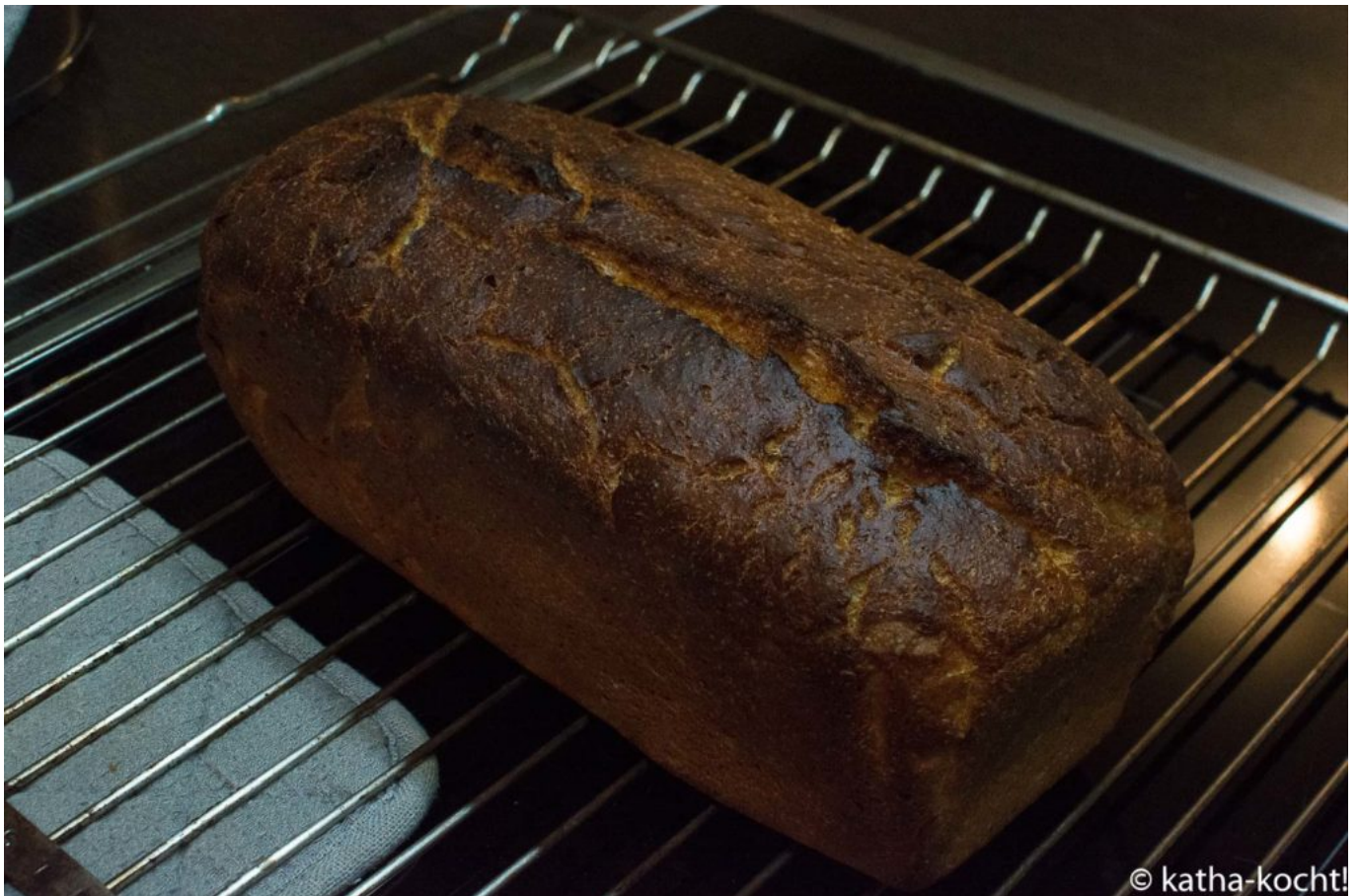
Alle Zutaten bis auf die Butter in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und zuerst 5 Minuten langsam und dann 10 Minuten schnell verkneten. Die kalte Butter in kleine Würfel schneiden, dazu geben und weitere 10 Minuten schnell verkneten.

Den Teig 1 Stunde lang abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen. Auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche 2-3 Mal falten und nochmal 30 Minuten lang gehen lassen. Die Backform mit Backpapier auslegen, den Teig noch einmal falten und in die Form geben.

Bei mir darf er für 30 Minuten im Gärmodus bei 40°C in den Backofen, alternativ für 45 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.

Den Backofen auf 210°C (bei mir im Brotbackmodus) hochheizen und das Brot insgesamt 35 Minuten lang backen. Nach 25 Minuten wird das Brot samt Papier vorsichtig aus der Form gehoben und für die letzten 10 Minuten direkt auf dem Gitter fertig gebacken.

Das Brot aus dem Ofen holen und auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.



Das Emmer-Toastbrot von Hand oder mit der Brot-schneidemaschine* in die gewünschte Dicke schneiden und sofort servieren, vorher toasten oder bei Bedarf einfach einfrieren.

Viel Spaß beim Belegen!

