

GROßES SANDWICHTOASTBROT

Ich würde dieses Rezept jetzt gerne mit einer schönen Geschichte über selbst gebackenes Brot, von A-Z selbstgemachte Sandwichs oder anderen vorbildlichen Details beginnen. Fakt ist aber: ich mich bei der Sahnemenge für mein Weihnachtsdessert so selten dusselig verrechnet, dass sich in meinem Kühlschrank am 25. Dezember 1L Schlagsahne getummelt hat der noch nicht zum Einsatz gekommen ist und nur bis zum 5. Januar haltbar zu sein glaubt. Klar, da sind noch ein paar Tage Puffer drin bis die Sahne wirklich nicht mehr gut ist, aber eine Lösung brauchte ich trotzdem. Und so habe ich ein super saftiges, großes Sandwichtoastbrot gebacken. Das schlägt gleich drei Fliegen mit einer Klappe - ich habe 250ml Schlagsahne verwertet, endlich die große Kastenbrotform eingeweicht und außerdem gleich noch unseren Weißbrotvorrat im Tiefkühler aufgefüllt. Könnte schlechter laufen würde ich mal ganz optimistisch sagen. Nun wisst ihr also wie es zu diesem Brot gekommen ist, dann will ich euch auch nicht länger auf die Folter spannen. Hier kommt das Rezept!



ZUTATEN FÜR EIN GROßES SANDWICHBROT:

820g Weizenmehl, Typ 550

320ml Wasser

21g frische Hefe

20g Salz

250ml Schlagsahne

20g Zucker

50g Butter



ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten bis auf die Butter abwiegen und in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben. 5 Minuten langsam verkneten.

Die kalte Butter in kleine Würfel schneiden und dazu geben. Weitere 5 Minuten auf etwas schnellerer Stufe verkneten.

Den Teig abgedeckt 45 Minuten ruhen lassen.

Den Teig auf der „nackten“ Arbeitsfläche mehrfach falten und dann zurück in die Schüssel geben. Teigreste mit einem Teigschaber von der Arbeitsfläche lösen und zurück zum Teig geben. Den Brotteig für euer großes Sandwichtoastbrot weitere 45 Minuten gehen lassen.

Die ca. 35cm große Backform* für das große Sandwichtoastbrot mit Backpapier auslegen.

Den Teig wieder mehrfach falten, in 6-7 kleine Stücke zupfen und gleichmäßig in der Form verteilen. Ein letztes Mal gut 1 Stunde gehen lassen.

Den Backofen mit Schwaden auf 180°C vorheizen und das Brot für 50 Minuten auf mittlerer Schiene hinein schieben. Nach Ablauf der Zeit das Brot mit dem Backpapier aus der Form heben, auf einem Backblech platzieren, das Backpapier vom Brot abziehen (es sozusagen schälen) und das Sandwichtoastbrot für letzte 10 Minuten zurück in den Ofen schieben.

Das fertige Brot zurück in die Form setzen und mit einem Küchentuch abgedeckt vollständig auskühlen lassen.

Anschneiden und nach Lust und Laune belegen.

Greift zu!

