

JOGHURT TOASTBROT MIT KASTANIENFLOCKEN

JOGHURT TOASTBROT MIT KASTANIENFLOCKEN

Ich wollte mal wieder ein Toastbrot backen. Und weil man gerade bei Toastbrot so schön experimentieren kann habe ich mit Kastanienflocken eine leicht süßliche Note ins Spiel gebracht. Außerdem ist eine gute Portion Joghurt im Brot gelandet. Ich habe den Teig nicht gefaltet, sondern direkt in der Form gehen lassen und anstelle von Butter ist Rapsöl im Teig gelandet. Fazit - die Süße von den Kastanienflocken war super - nicht zu viel und nicht zu wenig. Und auch sonst war die Krume saftig und locker - aber mir hat die wunderbar buttrige Note doch ein bisschen gefehlt. Ansonsten ist es ein schönes Joghurt Toastbrot mit Kastanienflocken geworden und das passt sowohl zu süßen, als auch zu herzhaften Belägen.



Zutaten für 1 Toastbrot mit Kastanienflocken:

50g Kastanienflocken*

110g Wasser

15g frische Hefe

300g Weizenmehl, Typ 550

100g Weizenvollkornmehl

18g Rapsöl

5g Salz

20g brauner Zucker

200g (fettarmer) Joghurt

Zubereitung:

Zuerst die Kastanienflocken und das Wasser in die Rührschüssel geben. Die Flocken quellen sofort auf. Dann alle anderen Zutaten zufügen und alles in der Küchenmaschine 5 Minuten lang auf kleiner Stufe zu einem elastischen Teig verkneten. Den Teig zu einer langen Rolle formen und in die mit Backpapier ausgelegte Backform legen.



Den Teig zwei Stunden lang abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen.



Dann wandert er nochmal bei 40°C im Gärmodus in den Backofen.



Nach Ende der Gärzeit wird die Temperatur direkt auf 180°C erhöht. Das Brot muss 45 Minuten lang backen, wobei es nach 30 Minuten samt Backpapier aus der Backform gehoben und direkt auf das Backblech gesetzt wird.

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



Das Toastbrot mit Kastanienflocken hält sich ohne Probleme 3-4 Tage frisch. Einfach vor dem Belegen nochmal kurz auftoasten.

Wer möchte ein Scheibchen probieren?



©katha-kocht.de