

TOASTBROT MIT SAURER SAHNE

TOASTBROT MIT SAURER SAHNE

Bringen wir es mal auf den Punkt - wenn man ein Buttermilch Toastbrot backen will sollte man vielleicht dafür sorgen, dass Buttermilch im Kühlschrank steht... nur so als Memo an mich selbst... für's nächste Mal. Halb so wild, dann werfen wir mal einen Blick in den Kühlschrank was sich da sonst so findet. Saure Sahne - auch nicht schlecht. Also gibt es heute ein Toastbrot mit saurer Sahne. Es ist schön fluffig geworden, wenn auch nicht ganz so flauschig wie das mit Bier oder Buttermilch. Geschmacklich ist es auch gut - ich mag das! Die ersten Scheibchen gibt es bei uns meisten frisch, den Rest friere ich in Scheiben geschnitten ein.



Zutaten für 1 Toastbrot:

Vorteig:

130g Weizenmehl, Typ 405

90g Wasser

2g frische Hefe

2g Salz

Hauptteig:

340g Mehl

20g Zucker

7g frische Hefe

40g Wasser

150g saure Sahne

10g Salz

50g Butter

Vorteig

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Vorteig mit einer Gabel vermengen und 10 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur stehen lassen.

Alle Zutaten für den Hauptteig, außer das Salz in eine große Schüssel geben und 3-4 Minuten auf kleiner Stufe verkneten. Das Salz zufügen und weitere 6-7 Minuten auf mittlerer Stufe zu einem straffen, elastischen Teig verkneten. Eine Stunde ruhen lassen.



Den Teig auf der Arbeitsfläche etwas rollen bis er die Länge der Form hat. Die Form mit Butter ausfetten oder mit Backpapier auskleiden. Den Teig hinein geben und 30 Minuten bei 40°C mit Wasserdampf gären lassen.



Einmal der Länge nach einschneiden. Die Ofen auf 220°C erhitzen und das Toastbrot hinein schieben. Nach 20 Minuten einmal Dampf ablassen und das Brot aus der Form heben. Weitere 15 Minuten bei 180°C fertig backen. Wenn man das vergisst oder zu spät macht wird es etwas dunkler.

Das Toastbrot aus dem Ofen nehmen und auf einem Rost vollständig auskühlen lassen.

Anschneiden...



...und direkt oder kurz getoastet genießen.

Sehr lecker!



©katha-kocht.de