

VOLLKORN TOASTBROT

VOLLKORN TOASTBROT

Vor ungefähr zwei Wochen hat Bessere Hälfte mich gefragt, ob ich den Toaster eigentlich noch brauche. Toaster? Welcher Toaster? Tatsache, da steht er. Mitten in einer Schublade die ich fast jeden Tag öffne. Was soll's - Tunnelblick. Einen Toaster zu behalten macht natürlich nur Sinn, wenn man auch etwas toastet... und so kam ich auf die Idee ein Toastbrot zu backen. Das Grundprinzip für die Vorgehensweise habe ich mir im [Brotbackbuch](#) von Lutz angeschaut, bei den Zutaten und Details bin ich dann aber doch abgewichen und habe mich am Inhalt des Kühlschranks orientiert. Außerdem habe ich den Butteranteil mehr als verdoppelt. Das Ergebnis war ein super fluffiges, weiches und aromatisches Toastbrot mit einem guten Vollkornanteil.



Zutaten für 1 Vollkorn Toastbrot:

10g frische Hefe

7g Salz

80g Wasser

Hauptteig:

250g Weizenmehl Typ 1050

160g Weizenvollkornmehl

190g Wasser

50g Mascarpone

10g Zucker

50g Butter

Zubereitung:

Salz und Hefe durch gründliches Umrühren vollständig im Wasser lösen und für 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Danach kommen alle Zutaten, bis auf die Butter in die Küchenmaschine und werden erst 5 Minuten langsam und dann 10 Minuten schnell verknetet. Dabei verändert der Teig seine Konsistenz deutlich von weich und klebrig zu elastisch. Die weiche Butter dazu geben und weitere 10 Minuten kneten lassen. Der Teig sollte jetzt nicht mehr wirklich an der Schüssel kleben.



Den Teig 80 Minuten ruhen lassen und nach 40 Minuten einmal falten. Die Kastenform mit reichlich Butter einfetten. Den Teig von der Schüssel in die Kastenform heben. Dabei etwas in die Länge ziehen. Die Luft darf dabei ruhig entweichen.



Ich entscheide mich dafür den Teig für 30 Minuten auf Gärstufe im Backofen gehen zu lassen. Der Ofen macht dabei reichlich Wasserdampf und der Teig ist sehr feucht und deutlich über den Rand der Form aufgegangen. Alternativ kann man ihn auch vor dem gehen lassen mit Wasser einpinseln. Ich schneide ihn 1cm tief der Länge nach ein.

Dann starte ich das Brotbackprogramm. 210°C und Wasserdampf für 20 Minuten, einmal gut durchlüften und das Brot möglichst vorsichtig aus der Form stürzen. Meins ist dabei an der Unterseite ein bissl eingedellt – so weiches Brot bin ich nicht gewohnt. 10 Minuten fertig backen und auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.



Anschneiden und fluffig weich oder knusprig getoastet bestreichen. Das Vollkorn Toastbrot ist auch ungetoastet sehr schön aromatisch.

Wer will ein Scheibchen?



Und wer nach einer etwas schnelleren Variante sucht kann ja mal bei Zorra vorbei schauen – die hat nämlich auch gerade ein Toastbrot gebacken!

Für diese zwei Sandwiches habe ich das Brot dann übrigens getoastet. Als kleine Inspiration: eins war mit stark einreduzierter Thunfischsauce und Schafskäse belegt, das zweite Sandwich mit Maronenpesto, Roastbeef, Ziegen-Butterkäse und Rucola. Beides ausgesprochen lecker!

