

GROßES VOLLKORNTOASTBROT

Kennt ihr helles Vollkornmehl? Ich habe kürzlich eine Packung gekauft – einfach weil es das einzige Mehl im Supermarktregal war und scheinbar keiner so wirklich etwas damit anfangen konnte. Nach einigem hin und her habe ich mich dann dafür entschieden ein Toastbrot in der Sandwichbrotform zu backen – quasi ein XXL-Toastbrot. Da ich keine Sahne mehr im Kühlschrank hatte habe ich ein wenig improvisiert und aus meinem hellen Klassiker ein Joghurtbrot gemacht. Das schmeckt sowohl süß als auch herzhaft belegt und lässt sich auch wunderbar in Scheiben vorgeschnitten einfrieren und bei Bedarf auftauen. Na, wer hat Lust auf (m)ein großes Vollkorntoastbrot?



ZUTATEN FÜR 1 GROßES VOLLKORNTOASTBROT:

500g helles Weizenvollkornmehl

350g Weizenmehl, Typ 550

320ml Wasser

12g frische Hefe

20g Salz

250g Joghurt

30g heller Zuckerrübensirup

50g Butter

ZUBEREITUNG:

Den Zuckerrübensirup in 100ml lauwarmem Wasser lösen. Die Hefe einrühren. Mehl, Salz und Joghurt abwiegen und in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben. Das Hefe-Sirup-Wasser und das restliche Wasser dazu geben und 5 Minuten langsam verkneten.

Die kalte Butter in kleine Würfel schneiden, zum Teig geben und weitere 5 Minuten schnell kneten.

Den Teig 90 Minuten abgedeckt gehen lassen, 3x falten und abgedeckt weitere 90 Minuten gehen lassen. Wieder 3x falten diesmal so, dass der Teigling am Ende die Länge der Kastenform* hat.

Das Brot in die Kastenform heben und den Teig wieder 60-90 Minuten gehen lassen bis er die Form fast vollständig ausfüllt.

Den Backofen auf 180°C vorheizen (hier im Brotbackmodus mit Schwaden) und das Brot für insgesamt 50 Minuten hinein schieben.

5 Minuten vor Ende das Brot aus dem Ofen holen, aus der Form auf ein Backblech kippen und zurück in den Backofen schieben.

Das fertige Brot aus dem Ofen holen, zurück in die Kastenform setzen und mit einem Küchenhandtuch abgedeckt vollständig abkühlen lassen.

Anschneiden und nach Lust und Laune belegen.

Viel Spaß beim Backen!



© katha-kocht!