

KLASSISCHES TOASTBROT – FLUFFIG UND LECKER

KLASSISCHES TOASTBROT – FLUFFIG UND LECKER

Vor Kurzem wurde ich gefragt ob es hier auf dem Blog auch ein ganz klassisches Toastbrot Rezept gibt. Na klar war meine Antwort – gefolgt von einer ergebnislosen Suche und großem Unglauben. Schließlich habe ich dieses Toastbrot schon mehrfach gebacken... und in dem Glauben das es ja schon auf dem Blog wäre nie fotografiert oder nochmal mitgeschrieben. Skandal – das kann so nicht bleiben. Bei den zahlreichen Toastbrot Rezepten die ich hier habe muss doch auch ein ganz simples Butters toastbrot dabei sein. Lange Rede, kurzer Sinn – hier ist es nun endlich, mein Lieblingsrezept für ein fluffiges, leckeres und ganz klassisches Toastbrot!



ZUTATEN FÜR EIN KLASSISCHES TOASTBROT:

410g Weizenmehl, Typ 550 + etwas für die Arbeitsfläche

270g Wasser

21g frische Hefe

7g Salz

40g Schlagsahne

10g Zucker

50g Butter + etwas um die Form einzufetten

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten außer der Butter in die Rührschüssel der Küchenmaschine* geben und 5 Minuten langsam verkneten. Die kalte Butter klein würfeln und zum Teig geben. Jetzt 10 Minuten auf schnellerer Stufe kneten.

Den Teig 45 Minuten abgedeckt gehen lassen, auf der gut bemehlten Arbeitsplatte einige Male falten und weitere 45 Minuten gehen lassen.

Die Backform großzügig mit Butter einfetten oder mit Backpapier auslegen. Den Teig aus der Schüssel lösen und direkt in die Kastenform geben. Dabei möglichst wenig Luft aus dem Teig drücken. Für weitere 45 Minuten bei 40°C im Gärmodus im Backofen gehen lassen. Wer den nicht hat wartet nochmal 60-70 Minuten bei Raumtemperatur oder pinselt den Teig mit etwas Wasser ein und stellt ihn für 45 Minuten bei 40°C in den Backofen.



Den Backofen auf 180°C stellen. Das Toastbrot mit Schwaden 40 Minuten lang backen. Die Kastenform aus dem Ofen holen, das Toastbrot vorsichtig aus der Form stürzen und weitere 10

Minuten lang fertig backen.

Das Toastbrot auf einem Gitter abkühlen lassen bis es lauwarm ist. Nicht erschrecken, die Kruste ist jetzt recht hart.



Dann das Brot zurück in die Form setzen, mit Alufolie abdecken und vollständig abkühlen lassen.



Dadurch bekommt es die typische, weiche Kruste die ein klassisches Toastbrot haben sollte. Es ist weich, fluffig...



... kann problemlos eingefroren und bei Bedarf aufgetoastet werden und eignet sich perfekt zum Frühstück oder für Sandwichs.

Wer möchte ein Scheibchen probieren?

