

TOASTBROT MIT HEFEWEIZEN

TOASTBROT MIT HEFEWEIZEN

Bisher gab es hier auf dem Blog ein Toastbrot mit Weizenvollkornmehl, diesmal habe ich ein Toastbrot mit Hefeweizen für euch gebacken. Das ging wirklich ganz einfach: es gab keinen Vorteig und diesmal auch keine Vorzeit für den Hefe-Mix. Einfach geradezu abgewogen, geknetet, geruht, gefaltet, geruht und gebacken. Das Ergebnis ist ein super flauschi-fluffiges Toastbrot, ich glaube da habe ich den Dreh raus. Das Wasser habe ich hier komplett durch alkoholfreies Schöfferhofer Hefeweizen ersetzt und hatte damit das perfekte Sandwichbrot für meine Pulled Pork Sandwiches zur „Night in Orange„!



Hauptteig:

410g Weizenmehl Typ 550, extra Backstark

270g alkoholfreies Hefeweizen, hier Schöfferhofer

10g frische Hefe

7g Salz

40g Schlagsahne

10g Zucker

50g Butter

Zubereitung:

Alle Zutaten außer der Butter in eine große Schüssel geben und 5 Minuten langsam und dann 10 Minuten schnell verkneten. Die klein gewürfelte, kalte Butter dazu geben und das Ganze weitere 10 Minuten auf schneller Stufe kneten. Er ist jetzt kaum noch klebrig und lässt sich gut von der Schüssel lösen.



Den Teig 45 Minuten gehen lassen, einmal falten und weitere 45 Minuten gehen lassen.

Jetzt wird er aus der Schüssel gelöst und direkt in die gut ausgefettete Backform gehoben. Dabei ruhig ein bisschen in die Länge ziehen.



Jetzt lasse ich ihn weitere 45 Minuten bei 40°C im Gärmodus von meinem Backofen gehen. Ihr könnt ihn aber alternativ auch mit etwas Wasser einpinseln und nochmal bei 40°C gehen lassen.



Den Backofen auf 180°C stellen und das Toastbrot mit Schwaden 40 Minuten lang backen. Dann das Toast vorsichtig aus der Form stürzen und weitere 10 Minuten fertig backen.

Das Brot auf einem Gitter auskühlen lassen und in Scheiben geschnitten servieren. Ob ihr es dafür toastet oder nicht bleibt natürlich euch überlassen, es schmeckt auf jeden Fall in beiden Varianten.

Fertig ist euer Toastbrot mit Hefeweizen!

