17.07.2025 22:55 1/2 Butter-Toast

Butter-Toast



Toastbrot selber backen ist ganz einfach. Aber dafür bekommt ihr ein Brot, mit deutlich mehr Geschmack und Inhalt als das gekaufte Gegenstück.

Zutaten: für zwei kl. Ultra-Backform

1000 g. Weizenmehl Typ 550

600 g. Milch (ca. 30 g Milch zurückhalten um die Hefe aufzulösen)

20 g. Salz

10 g. Zucker

80 g. Butter

20 g. frische Hefe (oder 7 g Trockenhefe)

Zubereitung:

Milch mit Zucker, Salz und der aufgelösten Hefe in eine Knetmaschine geben. Mehl dazu sieben und kurz ankneten, und 30 min. bei ca. 25°C abgedeckt stehen lassen. Nach dieser Zeit den Teig auf Stufe 15 Min. glatt kneten. Auf Stufe 210 min. Auskennten und den Teig weitere 30 Min. ruhen lassen. Nun die Butterflocken unter arbeiten. Die Butter kommt nun erst zum Teig damit die Gluten ein guten "Gerüst" aufbauen kann. Die Butter würde die Gerüstbildung verhindern / erschweren.

Den Teig nun auf der Arbeitsfläche ohne Mehl zu einer "glatten Kugel" formen und ein weiteres mal abgedeckt 30 Min. ruhen lassen.

Den Teig in zwei Stücke teilen. Die Teiglinge nun "strecken und falten". Diese nun zu einer länglichen Form falten und mit der "Naht" nach unten in die gebutterten Backformen legen. Ein weiteres mal den Teig aufgehen lassen. Den Backofen in der Zwischenzeit auf 230°C vorheizen. Nach ca. 60 Min. werden die Brot mit viel "Schwaden" eingeschoben und die Hitze auf 180°C reduziert und für 40 Min. gebacken.

Tip:

Historie:

7.7.2022 für diese Dokumentation

Brote Essen und Mehr

From:

https://ddws.de/ - d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr

Permanent link:

https://ddws.de/brote:butter-toastbrot?rev=1657205146

Last update: **07.07.2022 16:45**



https://ddws.de/ Printed on 17.07.2025 22:55