

Toastbrot mit Weizensauer

... und Honig für Sandwich und einfach zum toasten.



Mein erstes selbst entwickeltes Toastbrot.
Jedoch für meine Kastenform etwas zu wenig Teig.
Daher eine Anpassung für zwei „Ultra“ Kastenformen.



Zutaten: für 2 Ultra-Kastenform

für den Sauerteig: **ASG**

225 g Wasser

225 g Weizenmehl

30 g Weizensauerteig (ASG)

für den Hauptteig:

360 g Vollmilch

ASG Weizensauerteig

30 g Frischhefe oder 9 gr. Trockenhefe (3 Messlöffel)

15 g Honig

50 g Zucker

30 g Salz

100 g Butter kalt

750 g Weismehl Type 550

Zubereitung:

Für das ASG alle Zutaten glatt rühren und abgedeckt für 12-16 Std. bei Raumtemperatur reifen lassen.

Das ASG mit der Milch im Anschlagkessel auflösen. Hefe und Honig zugeben und an einem warmen Ort für 20 min. aktivieren (stehen lassen).

Alle weitere Zutaten, für den Hauptteig, in die Schüssel (Anschlagkessel) geben und auf kleiner Stufe für 3 Min. mischen. Dann auf höherer Stufe (2) für 10 Min. weiter kneten. Mit der Fensterprobe prüfen und ggf. einige Zeit weiter kneten. Den Teig 1 Std. gehen lassen. Nach 30 Min. „dehnen und falten“ danach abgedeckt weiter gehen lassen.

Den Teig dritteln und zu stränge (etwas länger als die Kastenform) formen. Diese Rollen 10 Min. ruhen lassen. Aus diesen diesen 3 Strängen einen Zopf flechten und in die gebutterten Kastenform legen.

Backofen auf 200°C vorheizen. Das Brot in der Kastenform nun mit recht viel Dampf einschieben und 55 Min. mit abfallender Hitze, 180°C backen. Das Brot sofort nach dem Backen ausformen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Tip:

Das Flechten zu einem Zopf gibt der Krume eine schöne Spannung und die Oberfläche bekommt eine interessante Optik.

Historie:

30.3.22 Ansatz erster Versuch des eigenen Rezept

4.3.22 Anpassung für zwei Ultra-Kastenform

[Brote](#)

[Essen und Mehr](#)

From:
<https://ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
<https://ddws.de/brote:toastbrot?rev=1649104736>

Last update: **04.04.2022 22:38**

