

Buttertoastbrot

Für 1 Kastenform (1000ml Füllvermögen):

- 515g Bio-Weizenmehl Type 700
- 11g Salz
- 9g Bio-Gerstenmalzmehl
- 6g Feinkristallzucker
- 55g Butter
- 21g frische Hefe
- 290g Wasser (22°C)
- Butter oder Trennfettspray zum Befetten der Form

Alle Zutaten genau abwiegen und den Teig 3 Minuten langsam, dann 7 Minuten intensiver kneten und anschließend 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.

Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, rund Formen, mit dem Schluss nach oben auf die Arbeitsfläche legen, mit einem Geschirrtusch abdecken und nochmals ca. 15 min. rasten lassen.

Den Teig zu einem Wecken in der Länge der Kastenform formen. In die befettete Kastenform legen und die Oberfläche ganz leicht und mit wenig Druck flach drücken. Das Toastbrot gut mit Wasser befeuchten, abdecken und bei Raumtemperatur ca. 30-40 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 200°C Heißluft vorheizen und ein hitzebeständiges Gefäß in den Backofen stellen.

Wenn das Toastbrot gut aufgegangen ist, Wasser oder Eiswürfel in das hitzebeständige Gefäß schütten, die Kastenform mittig auf ein Backblech oder einen Rost stellen und auf der mittleren Schiene des Backofens backen.

Für eine glänzende Kruste das Toastbrot 5 Minuten vor dem Backende leicht mit Wasser besprühen. Nach dem Backen das Brot sofort aus der heißen Form stürzen und auf einem Küchenrost auskühlen lassen.

Gutes Gelingen wünscht Manuela Berchtold

www.ferienwohnungsschwarzenberg.at

