Nah&Frisch

www.finis-feinstes.at Professional

Buttertoast

Kuchen & Gebäck Brot&Gebäck HIstaminarm Jause



Zubereitung

Schwierigkeit: ●●●○○

Alle Zutaten vermengen und den Teig 3 Minuten langsam und 7 Minuten intensiver kneten. Anschließend für 20 Minuten zugedeckt rasten lassen. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und rundformen. Mit dem Schluss nach oben auf die Arbeitsfläche legen, mit einem Geschirrtuch abdecken und nochmal ca. 10 Minuten rasten lassen. In der Zwischenzeit eine geeignete Kastenbackform (750-1000 g) mit etwas Butter oder Backtrennspray ausfetten. Anschließend den Teig von oben nach unten einrollen und zu einem Wecken formen (gleiche Länge wie die Kastenform). Mit dem Schluss nach unten in die Kastenform legen und ganz leicht und mit wenig Druck gleichdrücken. Das Toastbrot gut mit Wasser befeuchten, abdecken und bei Raumtemperatur ca. 40 Minuten gehen lassen. Den Backofen in der Zwischenzeit auf 200 °C Heißluft vorheizen und ein feuerfestes Gefäß mit in den Backofen stellen. Wenn das Toastbrot gut aufgegangen ist, Wasser oder Eiswürfel in das feuerfeste Gefäß schütten und anschließend ein Backblech oder einen Rost mit der Kastenbackform in der Mitte stehend in die mittlere Schiene des Backofens geben.

Bei 200 °C Heißluft oder 220 °C Ober-Unterhitze für ca. 40 Minuten backen. Für eine glänzende Kruste das Toastbrot nach dem Backen leicht mit Wasser besprühen. Sofort aus der heißen Form stürzen und auf einem Küchenrost auskühlen lassen.

Zutaten

- für 1 Brot á 750g:
- 440 g Fini’s Feinstes Weizenmehl Universal
- 9 g Salz
- 5 g Feinkristallzucker
- 45 g Butter (handwarm)
- 21 g frische Hefe (halber Würfel)
- 240 ml Wasser 23-25 °C