

Backen | Vorspeise oder Beiwerk

Toastbrot

Seit geraumer Zeit erfreuen wir uns über das selbst gebackene Toastbrot. Die Zutatenliste sowie auch die Verarbeitung ist sehr einfach.

Zutaten

300 g Vollkorn Roggenmehl
200 g Dinkelmehl
80 g Butter (Zimmertemperatur)
400 ml Wasser (lauwarm)
1 EL Brotgewürzmischung
1-2 TL Salz
10 g Hefe (frisch)
1 TL Zucker

Die Hefe in etwas Wasser auflösen und mit dem Rest verdünnen.

Die anderen Zutaten mit der Butter gut vermischen und das Wassergemisch unterrühren. Die Masse durchkneten und mit einem feuchten Tuch abgedeckt ruhen lassen.

Wenn der Teig das doppelte Volumen erreicht hat, noch mal kräftig durchkneten. Der Teig ist dann gut, wenn er sich leicht vom Schüsselrand löst. Den Teig noch mal ruhen und gehen lassen.

Nun kann er in die bereits gebutterte Form gebracht werden. Abstandshalter einbringen und abdecken und dabei wieder gehen lassen.

Backofen auf 175° Umluft vorheizen. Wenn der Teig sein maximales Volumen erreicht hat, in den Ofen auf mittlere Schiene für ca. 35-40 min.

Nach erfolgreicher Nadelprobe aus dem Ofen nehmen, *und unbedingt in der Form auskühlen lassen.*

Wenn er zu früh aus der Form genommen wird, dann hebt sich die Kruste ab und bekanntlich isst ja auch das Auge mit.

Guten Appetit!

Weitere Anregungen und Informationen rund ums Kochen & Backen finden Sie auf meinem Blog unter <http://www.alois-steiner.de>

