



🍞🍞🍞 **TOASTBROT** 🍞🍞🍞
MIT VORTEIG UND DINKELANTEIL

ZUTATEN UND ZUBEREITUNG:

POOLISH / VORTEIG

150 g	Wasser
1 Stück	frische Hefe (erbsengroß)
150 g	Weizenmehl Type 550

Alles kurz miteinander vermengen und dann 4 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen. Das Volumen vergrößert sich deutlich.

HAUPTTEIG

30 g	Zucker
290 g	Wasser
400 g	Weizenmehl Type 550
25 g	Dinkelmehl Type 630
10 g	frische Hefe
40 g	kalte Butter, in kleinen Stücken
30 g	Zucker
2 TL	Salz (ca. 10 – 12 g)

Wasser, Poolish/Vorteig und das Mehl miteinander vermengen und 15 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit eine große Schüssel einfetten.

Nun Hefe, Butter, Zucker und Salz dazugeben und mindestens 3 Minuten gut durchkneten mit dem Handrührer oder der Küchenmaschine.

Den Teig in die gefettete Schüssel geben und rund 30 Minuten abgedeckt gehen lassen. Dann einmal dehnen und falten und erneut 30 Minuten gehen lassen.

Die Toastbrotform einfetten (mit Butter gibt es einen besonders guten Geschmack).

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu allen Seiten ausziehen und stramm aufwickeln, in die Toastbrotform legen und verschließen.

Den Teig in der Form 2 weitere Stunden an einem warmen Ort gehen lassen und den Backofen rechtzeitig auf 250 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Die Form auf die unterste Schiene in den Backofen stellen und schwaden. Nach 10 Minuten den Dampf rauslassen, die Hitze auf 200 Grad reduzieren und weitere 20 Minuten backen. Nach dem Backen das Toastbrot sofort aus der Form nehmen und auskühlen lassen.

Den Bräunungsgrad kurz durch das Öffnen der Form überprüfen – wenn es noch nicht genug ist, die Form wieder verschließen und erneut in den Ofen geben. Die Backzeit variiert je nach Ofen und gewünschtem Bräunungsgrad.

 **GUTEN APPETIT** 



backshop24
Hilke Schebitz
Rathenastr. 4
51427 Bergisch Gladbach
www.backshop24.de