

[Sammelthread] Was habt ihr zuletzt gebacken? Bilder, Rezepte & Co.

Beitrag von „CMMChris“ vom 5. Februar 2024, 23:29

Toastbrot ist easy. Die Menge ist für eine große Form! Ich habe [diese](#).

Vorteig

- 20g Honig
- 15g Frischhefe oder entsprechende Menge Trockenhefe
- 230g Milch
- 290g Weizenmehl (Typ 550 oder 00er Pizzamehl - ich hab mein geliebtes Caputo Manitoba Oro genommen)

Alle Zutaten vermischen und bis zur Verdoppelung gehen lassen. Wer mehr Aroma mag, kann auch ne Kältegärung über Nacht im Kühlschrank machen. Wer eine säuerliche Aromatik mag, kann Trocken-Weizensauerteig zugeben - einfach die Hälfte vom Mehl damit ersetzen.

Kochstück

- 95g Mehl (auch hier 550er oder 00er)
- 400g Wasser

Mehl in einen kleinen Topf geben, etwas vom Wasser dazugeben und mit einem Schneebesen klumpenfrei anrühren.

Dann langsam den Rest vom Wasser zugießen. Danach so lange aufkochen, bis eine dicke puddingartige Konsistenz entsteht.

Komplett abkühlen lassen.

Hauptteig

- Vorteig
- Kochstück

- 570g Mehl (550er oder 00er)
- 70g Butter
- 24g Salz

Vorteig und Kochstück sowie Mehl zu einem Teig verarbeiten - entweder per Hand, Spiralkneter oder Küchenmaschine. Die Butter portionsweise einarbeiten (ich mache immer ca. ein Viertel rein und warte bis die vom Teig aufgenommen wurde). Salz zugeben. Wenn nichts mehr klebt ist der Teig fertig.

Jetzt den Teig bis zur Verdoppelung aufgehen lassen.

Anschließend zu einem platten Kreis auf der Arbeitsfläche drücken.

In vier Teile schneiden und diese eng aufrollen.

Die Backform buttern und die vier Teile nebeneinander in die Form legen.

Nun den Teig in der geschlossenen Form aufgehen lassen, bis die Form voll ist. Der Deckel lässt sich dann nicht mehr öffnen.

Backofen auf 230 Grad (Ober- Unterhitze ohne Umluft) anheizen.

Brot für 10 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

Danach Temperatur auf 200 Grad reduzieren und 20 Minuten weiterbacken.

Brot aus der Form stürzen und auf einem Gitter komplett abkühlen lassen.

Beim Toasten braucht es etwas länger als gekauftes Toast, hat aber ein viel besseres Aroma und eine richtig schöne Konsistenz. Außen ganz viel Knusper, innen buttrig zart.

Guten Appetit!