



Toastbrot für den Sonntagstoast

Klassisches Toastbrot für den Toaster, Rezept für zwei 25cm Kastenformen. Toastbrote können erst einen Tag nach dem Backen geschnitten werden.

Zutaten:

1000g Weizenmehl Type 405
1 Würfel Hefe (42g)
2 Teelöffel Zucker
500ml lauwarme Milch
60g weiche Butter
3 Teelöffel Salz
Butter für die Formen

Zubereitung

Mehl in eine vorgewärmte Schüssel sieben. Mulde in die Mitte drücken und die Hefe hineinbröckeln. Hefe mit Zucker bestreuen und mit etwas Milch anrühren. Hefeansatz mit Mehl bestäuben und etwa 20 Minuten abgedeckt gehen lassen.

Butter in der übrigen Milch schmelzen lassen, mit Salz auf den Mehtrand geben und alles gut verkneten bis sich der Teig von der Schüssel löst.

Hefeteig schlagen bis er Blasen wirft, dann zu einer Kugel formen und nochmal abgedeckt für mindestens eine Stunde gehen lassen.

2 25cm-Kastenformen mit Butter einfetten. Den Teig gründlich durchkneten und in zwei gleichgroße Teile schneiden. In die Formen füllen und 45 Minuten gehen lassen. Mit Wasser bepinseln und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad für 30 Minuten backen. Dabei eine feuerfeste Schale mit Wasser auf den Boden des Backofens stellen.

Die Brote nach dem Backen aus der Form nehmen und auf dem Grillrost weitere 10 Minuten backen. Im ausgeschalteten Backofen noch 5 Minuten stehen lassen.

Die Toastbrote auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Erst einen Tag nach dem Backen in Scheiben schneiden und die Scheiben toasten.