

Bio Buttertoast

Rezept für 1 Stück á ca. 750g



Knetzeit: 3 Minuten langsam, 7 Minuten intensiver

Teigruhe nach dem Kneten: 20 Minuten
+ 10 Minuten Zwischengare

Gehzeit vor dem Backen: ca. 30–40 Minuten

Backzeit: ca. 40 Minuten bei 200°C Heißluft
bzw. 220°C Ober-Unterhitze

Miele Combidampfgarer: 20min 200°C 100% Feuchte,
20min 30% Feuchte, Gesamt 40min

Miele Klimagaren: 2 Dampfstöße manuell auslösen,
ca. 40min 200°C



ZUTATEN

- 440g Bio Weizenmehl Type 700
- 9g Salz
- 7g Backprofis Bio Gerstenmalzmehl
- 5g Feinkristallzucker
- 45g Bio Butter (handwarm)
- 21g frische Hefe (halber Würfel)
- 250g Wasser 23–25°C

Aufbewahrungstipp:

Das Toastbrot nach dem Backen in Frischhaltefolie einwickeln. Das Brot kann aber auch in Scheiben geschnitten werden und anschließend gleich Tiefkühlen.



Bio Backzutaten und Zubehör finden Sie auf www.derbackprofi-shop.at

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten genau einwiegen und den Teig wie angegeben kneten.
2. Anschließend für 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.
3. Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben.
4. Rundformen bzw. Rundwirken und nochmals zugedeckt ca. 5–10 Minuten rasten lassen.
5. Die Teigkugeln nun etwas flach drücken und den oberen Teil in die Mitte einschlagen, den unteren Teil ebenso. Anschließend zu einem Wecken formen.
6. Mit dem Schluss nach unten in eine geeignete Kastenbackform (750g) geben.
7. Das Toastbrot gut mit Wasser befeuchten und bei Raumtemperatur ca. 30 –40 Minuten gehen lassen.
8. Den Backofen in der Zwischenzeit auf 200°C Heißluft vorheizen.
9. Vor dem Backen nochmals gut mit Wasser besprühen.
10. Mit viel Dampf backen! Gefäß mit Wasser oder Eiswürfeln mit in den Backofen geben!
11. Bio Buttertoast goldgelb backen.
12. Für eine glänzende Kruste das Brot nach dem Backen ganz leicht mit Wasser besprühen.
13. Nach dem Backen sofort aus der Form stürzen.
14. Auf einem Küchenrost gut auskühlen lassen.

Zum online
Rezept:

