

Bio Topfenkorn-Toast

Rezept für 1kg Form



Knetzeit: 3 Minuten langsam, 7 Minuten intensiver

Teigruhe nach dem Kneten: 20 Minuten
+ 10 Minuten Zwischengare

Gehzeit vor dem Backen: ca. 40 Minuten (bei Raumtemperatur)

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



ZUTATEN

Quellstück (125g)

- ☐ 15g Sesam
- ☐ 20g Leinsamen
- ☐ 20g Sonnenblumenkerne
- ☐ 10g Blaumohn
- ☐ 60g Wasser (40°C)

Alle Zutaten gut vermischen

Und mind. 1h quellen lassen

Hauptteig

- ☐ 250g Bio Weizenmehl Type 700 (od. 550 in DE)
- ☐ 60g Roggenmehl Type 960
- ☐ 10g Salz
- ☐ 10g Backprofis Bio Gerstenmalzmehl
- ☐ 8g Roggenvollkornsauerteig getrocknet
- ☐ 40g Bio Butter (handwarm)
- ☐ 21g frische Hefe
- ☐ 70g Speisetopfen 20% F.i.T. (Quark)
- ☐ 150g Wasser 23-25°C

ZUBEREITUNG

1. Ein Quellstück richten und mindestens 1 Stunde quellen lassen.
2. Alle restlichen Zutaten genau einwiegen und mit dem Quellstück den Teig wie angegeben kneten.
3. Anschließend für 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.
4. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben. Anschließend rundformen bzw. rundwirken, mit dem Schluss nach oben auf die Arbeitsfläche legen, mit einem Geschirrtuch abdecken und nochmals ca. 10 Minuten rasten lassen.
5. In der Zwischenzeit eine geeignete Kastenbackform (750-1000 g) mit etwas Butter oder einem geeigneten Backtrennspray ausschmieren.
6. Die Teigkugel nun etwas flach drücken, den oberen Teil in die Mitte einschlagen, den unteren Teil ebenso. Anschließend von oben nach unten einrollen und zu einem Wecken formen (gleiche Länge wie die Kastenform).
7. Mit dem Schluss nach unten in die Kastenform legen und ganz leicht und mit wenig Druck gleichdrücken. Das Toastbrot gut mit Wasser befeuchten, abdecken und bei Raumtemperatur ca. 40 Minuten gehen lassen.
8. Den Backofen in der Zwischenzeit auf 200 °C Heißluft vorheizen und ein feuerfestes Gefäß mit in den Backofen stellen.
9. Wenn das Toastbrot gut aufgegangen ist, Wasser oder Eiswürfel in das feuerfeste Gefäß schütten und anschließend ein Backblech oder einen Rost mit der Kastenbackform in der Mitte stehend in die mittlere Schiene des Backofens geben.
10. Für eine glänzende Kruste das Toastbrot die letzten 5 Minuten vor dem Backen leicht mit Wasser besprühen oder bestreichen. Nach dem Backen das Brot sofort aus der heißen Form stürzen und auf einem Küchenrost auskühlen lassen.

Zum online
Rezept:



Öfner DER BACKPROFI – Josefa-Posch-Straße 1 – 8200 Gleisdorf – Österreich

Brot Hotline: +43 (0) 3112/ 38804 • E-Mail: office@derbackprofi.at

www.derbackprofi.at • www.derbackprofi-shop.at • www.facebook.com/ofnerderbackprofi