

Bio Buttertoast XL

Rezept für 1 Stück



Knetzeit: 3 Minuten langsam, 7 Minuten intensiver

Teigruhe nach dem Kneten: 20 Minuten

Gehzeit vor dem Backen: ca. 30–40 Minuten

Backzeit: ca. 60 Minuten bei 180°C Heißluft
bzw. 200°C Ober-Unterhitze

Miele Combidampfgarer: 30min 180°C 100% Feuchte,
30min 30% Feuchte, Gesamt 60min

Miele Klimagaren: 2 Dampfstöße manuell auslösen,
ca. 60min 180°C



ZUTATEN

- 880g Bio Weizenmehl Type 700
- 18g Salz
- 14g Backprofis Bio Gerstenmalzmehl
- 10g Feinkristallzucker
- 90g Bio Butter (handwarm)
- 1g Würfel frische Hefe
- 500g Wasser 23–25°C

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. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und fünf gleich große Teigstücke auswiegen, rundformen und mit der Naht nach unten in eine große Backform (1,5kg) geben.
4. Das Toastbrot XL gut mit Wasser befeuchten und bei Raumtemperatur ca. 30 –40 Minuten gehen lassen.
5. Den Backofen in der Zwischenzeit auf 200°C Heißluft vorheizen.
6. Vor dem Backen nochmals gut mit Wasser besprühen.
7. Wenn das Toastbrot im Backofen ist, die Hitze reduzieren auf 180°C.
8. Mit viel Dampf backen! Gefäß mit Wasser oder Eiswürfeln mit in den Backofen geben!
9. Bio Buttertoast XL goldgelb backen.
10. Für eine glänzende Kruste das Brot nach dem Backen ganz leicht mit Wasser besprühen.
11. Nach dem Backen sofort aus der Form stürzen.
12. Auf einem Küchenrost gut auskühlen lassen.

Zum online
Rezept:

