



Toastbrot

Zutaten (1 Brot, Kastenform: 30* 11 cm)

- ♥ 500 Gramm Weizenmehl
- ♥ 25 Gramm frische Hefe (= 7 Gr. Trockenhefe)
- ♥ Ca. 2 dl lauwarme Milch
- ♥ Ca. 1 dl warmes Wasser
- ♥ 2 TL Salz
- ♥ 1 TL Zucker



Zubereitung

Das Mehl in die Rührschüssel sieben, Salz und Zucker darauf streuen. Die Hefe in eine kleine Schüssel bröseln von der Milch ca. 1dl zugeben und ca. 3 El. Mehl und etwas Zucker zufügen. Alles gut vermischen und ca. 8-10 Minuten gehen lassen.

Tipp: Ich stelle die Mikrowelle kurz ein, schalte sie ab und stelle dann hier die Schüssel rein. Die Hefe braucht immer einen warmen Ort.

Wenn sich die Hefe verdoppelt hat geben wir sie zum Mehl. Mit dem Kneithaken langsam vermischen und auf kleinster Stufe die Maschine laufen lassen. Nach und nach die restliche Milch und das Wasser zugeben. Du musst den Teig beobachten, ob er noch Flüssigkeit braucht oder nicht. Das Ganze lassen wir 8-10 Minuten kneten. Diesmal bekommen wir einen etwas weicheren Teig.

Den Teig aus der Schüssel nehmen kurz mit den Händen durchkneten und rund wirken. Eine Schüssel mit Öl auspinseln, den Teig ebenfalls mit ein wenig Öl bestreichen und in die Schüssel legen. Abgedeckt ca. 30-40 Minuten ruhen lassen.

Danach den Teig mit den Fingerspitzen vorsichtig flach drücken (ca. 30 * 30 cm Quadrat), aufrollen und in eine mit Öl bepinselten Kastenform legen. Zugedeckt wieder ca. 30 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit den Backofen auf **180° Ober/Unterhitze** vorheizen.

Das Brot in **25- 30 Minuten** fertig backen.

Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Gedanken: Mein Mann liebt Toast. Wenn er es entscheiden sollte, was wir in der Woche essen, wäre es sicher 3- Mal nur Toast 😊
Deswegen wollte ich ein Toastbrot Rezept unbedingt ausprobieren. Dieses Rezept stammt von dem ungarischen YouTube Bäcker:
#ttkonyhaja

Das Brot ist einfach unglaublich. Wenn du es einmal bäckst, willst du nie wieder fertiges Toastbrot kaufen. Du kannst es auch einfrieren, am besten: das Brot in Scheiben schneiden und nebeneinander auf ein Tablett legen. Einen Tag lang einfrieren, danach in einen Gefrierbeutel geben.

Noch ein kleiner Tipp: wenn du es für z.B.: Schinken- Käse Toast verwenden willst, backe das Brot in einer kleineren Form. Ich habe bei einer Drogerie Backeinlage für Kastenform gekauft und die ist wesentlich kleiner, aber auch stabil. Du kannst sie ohne Kastenform verwenden und das Brot wird darin richtig schön hoch.