Rezept

Toastbrot mit Sauerteig

Ein Rezept von Toastbrot mit Sauerteig, am 02.05.2024

Zutaten

FÜR DEN VORTEIG:

- **125 g** Weizenmehl (Type 405)
- **3 g** Hefe

FÜR DEN TEIG:

- **375 g** Weizenmehl (Type 550)
- **125 ml** Milch
- **1** Eigelb (Größe M)
- **5 g** frische Hefe
- **10 g** Salz
- **50 g** flüssiger Sauerteig (selbst gemacht, oder Fertigprodukt)
- **1 gehäufter TL** Zucker (8 g)
- **5 g** Honig oder Zuckerrübensirup
- **40 g** weiche Butter

AUSSERDEM:

- Butter für die Formen
- Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Brote à 400 g (2 Kasten- oder Toastbrotformen à 24 cm Länge, 1,5 l Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1145 kcal

Zubereitung

1. Am Vortag für den Vorteig Mehl, Hefe und 75 ml eiskaltes Wasser verkneten und mit Frischhaltefolie bedeckt über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Am Zubereitungstag für den Teig die angegebenen Zutaten, den Vorteig und 50 ml eiskaltes Wasser mit den Knethaken des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine auf kleiner Stufe 10 Min. mischen. Dann alles auf höherer Stufe 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig mit Frischhaltefolie bedeckt ca. 1 ½ Std. ruhen lassen.

3. Den Backofen mit Backstein (Mitte) auf 250° vorheizen. Ein Blechgefäß auf den Boden stellen. Zwei Kastenformen mit Butter einfetten. Den Teig in zwei gleich große Stücke teilen und auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche jeweils zu einer ca. 25 cm langen Rolle formen. Die Rollen jeweils längs halbieren, die Hälften miteinander straff korkenzieherartig verdrehen und sofort in die Formen legen. Die Formen mit Frischhaltefolie bedecken und die Brote ca. 30 Min. gehen lassen.

4. Die Formen mit dem Teig auf den heißen Backstein stellen. Das Blechgefäß mit ca. 150 ml Wasser füllen und die Ofentemperatur auf 200° reduzieren. Das Toastbrot ca. 40 Min. backen. Herausnehmen, sofort stürzen und auf einem Gitter abkühlen lassen.