

## Rezept

# Butter-Toastbrot Grundrezept

Ein Rezept von Butter-Toastbrot Grundrezept, am 29.04.2024

## Zutaten

<b>15 g</b> frische Hefe	<b>10 g</b> Salz
<b>280 ml</b> Milch	<b>600 g</b> Weizenmehl (Type 550)
<b>15 g</b> Zucker	<b>35 g</b> weiche Butter

### Außerdem:

neutrales Öl zum Arbeiten	Kastenform (30 cm lang)
Butter für die Form	Mehl zum Arbeiten für die Form
Pizzastein	<b>1 Handvoll</b> Eiswürfel

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Brot (ca. 24 Scheiben) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min  
**Pro Portion** Ca. 2 g F, 3 g EW, 19 g KH

## Zubereitung

1. Die Hefe in 110 ml lauwarmem Wasser auflösen. Das Salz einrühren und das Hefewasser ca. 30 Min. bei Raumtemperatur ruhen lassen.
2. Die Milch lauwarm erwärmen. Mehl, Zucker und Hefewasser in der Küchenmaschine mit Knethaken auf kleinster Stufe verrühren. Dabei langsam die Milch dazugießen und alles in ca. 10 Min. zu einem elastischen Teig verkneten. Die Butter stückchenweise zugeben und jeweils vollständig unterkneten. Den Teig dann noch 3-4 Min. weiterkneten. Er sollte eine weiche Konsistenz haben, aber nicht mehr kleben.
3. Den Teig in eine leicht geölte Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort ca. 1 Std. ruhen lassen. Die Teigränder mit einer Teigkarte mehrmals nach innen falten, sodass Spannung im Teig entsteht. Den Teig wieder ca. 30 Min. gehen lassen.
4. Die Form mit Butter einfetten und dünn mit Mehl austreuen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche länglich formen. Dann mit der Naht nach unten auf die Arbeitsfläche setzen und in 4 Stücke schneiden. Die Teigstücke mit den Schnittstellen nach außen nebeneinander in die Form setzen. Ein Stück Frischhaltefolie dünn einölen und die Form damit abdecken. Den Teig nochmals ca. 1 Std. 30 Min. gehen lassen.
5. Währenddessen den Pizzastein auf den Ofenrost (2. Schiene von unten) legen und im Backofen auf 210° vorheizen. Dabei im Ofen (unten) gleichzeitig einen Stieltopf mit vorheizen.
6. Die Form auf den Pizzastein schieben, die Eiswürfel in den Topf geben und das Brot ca. 10 Min. backen. Den Topf aus dem Ofen nehmen und das Brot ca. 20 Min. weiterbacken. Danach das Brot aus dem Ofen nehmen, vorsichtig aus der Form stürzen, auf den Pizzastein setzen und in 5-10 Min. fertig backen. Das Brot noch heiß dünn mit Wasser bepinseln, damit es schön glänzt und auf einem Rost abkühlen lassen