

Rezept

Buttertoast

Ein Rezept von Buttertoast, am 24.09.2023

Zutaten

100 g Weizenmehl (Type 550)	1 g Hefe (ca. 1 Msp.)
100 ml Wasser	100 g Butter
20 g Hefe (ca. 1/2 Würfel)	50 g flüssiger Malzextrakt (Reformhaus)
200 ml Wasser	400 g Weizenmehl (Type 550)
15 g Salz (ca. 1 EL)	1 Brot- oder Kastenform (ca. 25 cm)
Mehl zum Arbeiten	Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Brot (à 700 g) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Am Vortag für den Vorteig Mehl und Hefe in einer kleinen Schüssel mit dem Wasser verrühren und abgedeckt mindestens 8 Std. (am besten über Nacht) in den Kühlschrank stellen.
2. Am nächsten Tag 1 Std. vor dem Backen den Vorteig und die Butter aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie Zimmertemperatur annehmen.
3. Für den Brotteig die Hefe und den Malzextrakt in einer Schüssel in dem lauwarmen Wasser auflösen. Mehl, Salz und Butter zugeben. Alles gut unterarbeiten und anschließend den Vorteig zufügen. Den Teig 8-10 Min. in der Küchenmaschine (4 Min. auf langsamer, 4 Min. auf schneller Stufe) oder von Hand kneten.
4. Den fertigen Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und abgedeckt 25-30 Min. gehen lassen. Zwischendurch zwei- bis dreimal zusammenfallen oder rund wirken.
5. Die Form fetten. Den gegangenen Teig länglich formen und in die Backform geben. Nach Belieben mit etwas Mehl bestreuen. Noch einmal abgedeckt bei Zimmertemperatur 20-25 Min. gehen lassen, dabei den Teig nach 10 Min. mit einem Messer der Länge nach ca. 1-2 cm tief einschneiden.
6. Inzwischen den Backofen auf 230° vorheizen (Umluft nicht empfehlenswert), dabei ein mit Wasser benetztes Blech mit erhitzen. Sobald die Temperatur erreicht ist, das Blech herausnehmen, das Brot in den heißen Ofen (Mitte) schieben und 15 Min. anbacken. Danach die Temperatur auf 210° herunterregeln und das Brot in ca. 30 Min. fertig backen.