

## Toastbrot

VORBEREITEN

20  
Min.

RUHEN

100  
Min.

ZUBEREITEN

50  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Toastbrot

#### Für das Toastbrot

700 g Weizenmehl Type 550  
250 ml Wasser, lauwarm  
200 ml Milch  
30 g Butter  
21 g frische Hefe  
20 g Zucker  
15 g Salz

#### Besonderes Zubehör

Küchenmaschine  
Gusseisen Kastenform  
Sprühflasche

Es gibt nur ein Brot, das sowohl Morgenmuffel als auch Nachteulen kulinarisch erfreut: **Toastbrot**. Ob zum Frühstück mit veganem Rührei und Avocado oder als dekadentes Sloppy Joe Sandwich mit reichlich Schmelzkäse - ein richtig gutes Toast erfordert nur wenige Handgriffe, eine leistungsstarke Küchenmaschine und eine robuste Gusseisen Kastenform. Und weil du die Zutaten in jedem Supermarkt um die Ecke bekommst, eignet sich das simple Rezept sogar für eine spontane Back-Session nach Feierabend. Da ist nicht nur das heilige

Abendbrot gerettet, sondern auch das Frühstückstoast am Morgen. Das perfekte **Anfänger-Rezept**, um ins Brotback-Business einzusteigen!

- 1 -

Alle Zutaten in einer Rührschüssel vermengen. Mit dem Kneithaken der Küchenmaschine erst 5 Minuten auf langsamer Stufe, dann 5 Minuten auf schneller Stufe zu einem homogenen Teig verkneten.

- 2 -

Rührschüssel mit einem feuchten Küchenhandtuch abdecken und Teig 10 Minuten ruhen lassen.

- 3 -

Arbeitsplatte leicht bemehlen. Teigling darauf zunächst zu einem runden Laib formen, um eine glatte Oberseite zu erhalten.

- 4 -

Im nächsten Schritt Teigling langstoßen: Hierfür den Teig mit den Händen plattdrücken. Linke und rechte Seite nach innen falten und dann längs zum Körper hin aufrollen. Teigrolle mit leichtem Druck über die Fläche rollen, bis er lang genug ist, um die Gusseisen Kastenform auszufüllen.

- 5 -

Kastenform fetten. Länglichen Teigling mit der Naht nach unten hineinsetzen, mit einem feuchten Küchenhandtuch abdecken und 60-90 Minuten gehen lassen.

- 6 -

Backofen auf 210 °C vorheizen.

## Toastbrot

- 7 -

Teigoberfläche mit der Sprühflasche befeuchten und das Brot im Ofen ohne Deckel 40-50 Minuten backen.