



Toastbrot



Arbeitszeit: 20 Minuten



Koch- & Backzeit: 30 Minuten



6 Personen



Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- 370g Weizenmehl
- 37g Butter
- 5g Zucker
- 7g Salz
- 15g frische Hefe
- 210g Wasser/Milch warm

Zubereitung

Alle Zutaten in der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten. Danach den Teig für 20 Minuten ruhen lassen. Nach der Teigruhe einen langen Laib formen und in eine Brotbackform / Stutenkasten (1 Liter) mit der glatten Seite nach oben einlegen. Die Kastenform abdecken und gegebenenfalls ab und zu die Oberfläche befeuchten. Nach etwa 30 Minuten an einem warmen Ort (der Teig sollte sich nicht ganz verdoppelt haben) die Oberfläche nochmals befeuchten, in den vorgeheizten Backofen bei 220 Grad geben und für ca. 30 Minuten backen.

Tipp: Die Ruhezeiten eventuell verlängern oder verkürzen, je nach Umgebungstemperatur. Durch den Austausch von Wasser mit Milch bekommt Ihr eine softere Struktur, dafür ein nicht ganz so knuspriges Brot.

