

Softes Toastbrot

Zutaten:

250g Mix B

210g Wasser (28°C)

15g Zucker

4g Salz

40g Öl

2 EL Milch

10g Trockenhefe oder 21g Frischhefe

Herstellung:

Zuerst Salz, Zucker, Milch, Öl und Wasser in die Rührschüssel geben, dann das Mehl einwiegen und zum Schluss die Hefe auf das Mehl wiegen. Frischhefe einfach zerbröseln.

Alles 30 sek bei langsamer Geschwindigkeit vermischen lassen und dann 5 min bei höchster Geschwindigkeit kneten. Es ist am Anfang sehr wichtig, den Rand der Schüssel mit einem Teigschaber sauber zu kratzen, damit auch alle Zutaten in den Teig kommen.

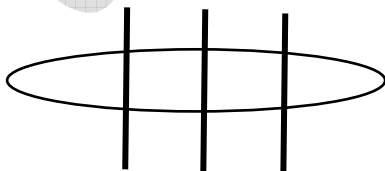
Die Backform dünn mit Öl fetten oder ein Backtrennmittel verwenden. Beschichtete Formen brauchen nicht gefettet werden.

(Um die typische viereckige Toastform zu erhalten, empfehle ich eine sog. Toastbrotform mit Deckel, das Toast kann aber auch ohne Deckel in einer normalen Kastenform oder in einem Tontopf gebacken werden.)

Nach dem Knetvorgang den Teig aus der Schüssel nehmen und mit etwas Mehl auf dem Tisch zu einer Kugel formen. Den Teig in dieser Phase nicht zu zaghaft bearbeiten, sonst bilden sich im Brot beim Backen größere Löcher.

Die Kugel flach drücken, die Seiten in die Mitte einschlagen und zu einer Stange aufrollen.

Anschließend die Stange in 4 Stücke teilen und die einzelnen Teile um 90° gedreht in die Form legen, sodass die Schnittfläche nach außen zeigt (4-Pieces-Methode).



so gedreht
einlegen



Das Brot 40 min garen lassen.

Den Ofen passend auf 210°C Umluft oder 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen und, wenn in einer Form ohne Deckel gebacken wird, eine leere feuerfeste, kleine (Metall-)Form auf dem Ofenboden mit erhitzen.

Nach der Gare ggf. den Deckel auf die Form legen und das Brot in den Ofen geben. Bei Formen ohne Deckel ca. 100 ml Wasser in die heiße Form auf dem Boden schütten und den Ofen sofort schließen.

Nun, je nach gewünschter Farbe, 40 bis 45 min bei auf 200°C Umluft bzw. 210°C Ober-/Unterhitze reduzierter Temperatur backen.

Auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.

Sollte sich das Brot nicht sofort gut aus der Form lösen, dann bitte ein paar Minuten stehen lassen. So schwitzt es in der Form und gleitet danach besser raus.

Olivers glutenfreie Rezepte