

Toastbrot 1

Kategorien: Brot

Zutaten für: 1 Keine Angabe

1		Hefewürfel,
100	ml	Wasser,
1	kg	Weißmehl (Typ 405),
25	Gramm	Salz,
500	ml	Wasser

Anleitung:

Hefewuerfel in 100 ml zimmerwarmem Wasser auflösen und 10 Minuten stehen lassen.

Mehl in eine Schuessel sieben und in die Mitte eine Vertiefung machen. Das Hefewasser hineingeben, mit etwas Mehl zu einem duennen Brei rühren und 15 Minuten stehen lassen.

Salz und portionsweise 500 ml zimmerwarmes Wasser dazurühren. Zuerst mit dem Backhorn, dann, bis alles Mehl hinein gearbeitet ist, mit den Haenden kneten. Auf eine trockene Arbeitsflaeche legen. 5 Minuten gut durchkneten. Zu einer Kugel formen. Diese in die Schuessel zuruecklegen und mit einem feuchten Tuch zugedeckt an einem warmen Ort 1 1/2 Stunden gehen lassen.

Den Teig nochmals durchkneten und zu einer Kugel formen. Diese in zwei gleich grosse Stuecke teilen. Jedes Stueck nochmals durchkneten, zu einem laenglichen Laib formen.

In eine geelte oder mit Backpapier ausgelegte Kastenform (35 cm lang) legen. Mit einem feuchten Tuch bedeckt nochmals 1/2 Stunde gehen lassen.

Die Brote mit kaltem Wasser bepinseln und in dem auf 220 Grad vorgeheizten Backofen 1 Stunde auf mittlerer Schiene backen. Auf einem Gitter auskuehlen lassen.