

Toastbrot

Zutaten (für 1 Kastenform 30 x 11 cm)

- 400 ml Wasser, lauwarm
- 45 g zerlassene Butter
- 1 1/2 TL Salz
- 1 1/2 TL Zucker
- 680 g Weizenmehl (Typ 550)
- 2 1/2 TL Trockenhefe



1. Nacheinander alle Zutaten in die Brotmaschine geben und die "Teig"-Einstellung wählen. Unbedingt während des Knetens dabei sein! Der Teig darf nicht zu klitschig sein, ggf. esslöffelweise mehr Mehl zufügen, sodass der Teig elastisch, aber nicht klebrig wird, sonst wird das Weiterverarbeiten nach dem Aufgehen sehr schwer.

2. Die Kastenform mit Butter einfetten.

3. Aufgegangenen Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zusammenschlagen. Zu einem Rechteck auseinanderziehen. Eine Längsseite 1/3 überfalten, anderen Teil bis zur Naht falten. Wieder auseinanderziehen, Längsseite jetzt zur Mitte falten, andere Seite zur Naht. Nun auch die linke und rechte Seite kurz überschlagen (auf Kastenformgröße), die Nähte zusammenkneifen.



4. Mit der Naht nach unten in die Kastenform legen. In ca. 45 Minuten ohne Abdeckung an einem warmen Ort zum doppelten Volumen aufgehen lassen.



5. Inzwischen Ofen auf 200 °C vorheizen.

6. Aufgegangenes Brot in 30 - 40 Minuten backen. Zwischendurch mit Wasser besprühen.



7. Brot auf ein Gitter stürzen. Sollten die Seiten und der Boden nicht genug gebräunt sein: ohne Form noch 10 Minuten auf den Rost im Ofen schieben.

8. Abkühlen lassen, in Scheiben schneiden und in eine Plastiktüte in den Kühlschrank oder in den Gefrierschrank geben.

Tipps

- ★ Alternativ kann der Teig auch gleich in der Brotmaschine gebacken werden. Jedoch ist die Form dann nicht mehr ganz so schön.

