

Buttertoastbrot nach dem Salz-Hefe-Verfahren



Buttertoastbrot ganz einfach selber backen.

Zubereitungszeit:
Wartezeit:
Backzeit: 35 min

ZUTATEN

Für die Salz-Hefe-Lösung (am Vorabend)

100 g Wasser (20°C)
10 g Salz
10-15 g frische Hefe (bei mir 10 g)

Für den Hauptteig

500 g Weizenmehl Typ 550 (bei mir 250 g Weizenmehl/250 g

Weizenvollkornmehl)
200 g Wasser (20°C)
125 g Salz-Hefe-Lösung
7 g aktives Backmalz
10-25 g Butter direkt aus dem Kühlschrank (bei mir 25 g)

ZUBEREITUNG

1. Am Vorabend die Salz-Hefe-Lösung ansetzen. Dazu das Salz im Wasser verrühren, bis es sich vollständig aufgelöst hat. Anschließend die frische Hefe hineinbröckeln und verrühren. Abgedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen.
2. Am nächsten Tag die Zutaten für den Hauptteig bis auf die Butter in einer Schüssel mischen und ca. 4 Minuten kneten, bis sich langsam ein Glutengerüst bildet, Dann erst die Butter unterkneten.
3. Den Teig auskneten, bis er sich vollständig vom Schüsselrand löst. Anschließend abgedeckt bei Raumtemperatur 10 Minuten gehen lassen (bei mir waren es 25 Minuten).
4. Eine Kastenform (30 x 9 x 9 cm) einfetten.
5. Danach den Teig in zwei Stücke aufteilen, rundwirken und auf die Länge der Kastenform langstoßen. Beide Stränge miteinander verzwirbeln und in die gefettete Backform legen. (Empfohlen ist eine Backform mit Deckel, den hatte ich nicht. Ich habe die Form mit einer 1 x Duschhaube abgedeckt.)
6. Den Teig für 1 Stunde (bei mir 75 Minuten) an einem warmen Ort (ca. 27°C) gehen lassen.
7. Den Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
8. Nach der Ruhezeit die Backform (ohne Duschhaube!) in den Ofen stellen, Wasser in den Ofen spritzen (Blumenspritze eignet sich super dazu!), die Ofentür schließen und die Temperatur auf 230°C erhöhen.
9. Backzeit: 35 Minuten (ich habe 10 Minuten vorher die Form mit Alufolie abgedeckt, weil mir die Oberfläche zu dunkel wurde).
10. Anschließend die Form aus dem Ofen nehmen und das Toastbrot aus der Form stürzen. Hat Toastbrot hat eine sehr schwache Kruste, kann es noch einmal 5-10 Minuten ohne Kasten zurück in den Ofen, bis zur gewünschten Bräunung erreicht ist. (War bei mir nicht nötig)

