

Englisches Toastbrot



Rezept und Fotos wurden von Katharina Karner zur Verfügung gestellt

Zutaten:

800g Weizenmehl oder Dinkelmehl
2 Sackerl Trockenhefe
1 TL Rübenkraut oder 8g Backmalz, alternativ 1 TL Zucker
3 TL Salz
250 ml Wasser handwarm
250 ml Milch handwarm
100g Butter
Optional 2EL Chiasamen und 4 EL Wasser

Zubereitung:

Ich löse Hefe und Rübenkraut in der Flüssigkeit auf, schmelze die Butter in der Mikro und gebe sie etwas überkühlt zusammen mit Mehl und Salz in die Rührschüssel und knete 8 Minuten zwischen min und Stufe 1.

Danach lasse ich den Teig 30 Minuten gehen.



Die Masse teile ich in 2 und falte auf einer bemehlten Silikonmatte, bevor ich ihn in Kastenformen gebe (gefettet oder mit Backpapier ausgelegt).



Die Stückgare kann bis zu 1,5 Stunden sein.



Backen bei hoher Anfangstemperatur (220) nach 10 Minuten drossel ich auf 180 und backe etwa noch 35 Minuten.

Danach stürze ich das Brot aus der Form und lasse es am Gitter noch nachbräunen, ca 10 Minuten.

Das Brot ist also in Summe ca 50-60 Minuten im Backrohr.