

Toastbrot Variationen



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Peter Petersmann/Über den Dächern von Kölle (Originalrezept von hier <http://rezeptemitherz.blogspot.de/2016/05/milchbrot-tangzhong-fluffigstes.html?m=1> und auf CC abgewandelt)/Rezept Nr. 1

1. Rezept supersoft zur Verfügung gestellt von Peter Petersmann

Zutaten:

Vorteig

25 g Mehl, 550

100 g Wasser

Teig:

125 g Vollmilch

1 Pk.Trockenhefe

350 g Mehl , Typ 550

50 g Zucker

1 Teelöffel Salz

1 großes Ei

30 g weiche Butter

1 Eigelb mit etwas Milch verquirlt

Zubereitung:

Wasser und Mehl in die CC geben und 5 Min. / 65° / Stufe 1 erwärmen und rühren (K-Haken). Es entsteht eine cremige

Konsistenz. Es geht auch auf dem Herd.

Umfüllen und abkühlen lassen.

Milch, Hefe und 1 TL Zucker in die CC geben und 3 Min. / 37° / Stufe 2 erwärmen. (Geht auch ohne erwärmen)

5 Minuten ruhen lassen.

Nun das Mehl, das abgekühlte Wasser-Mehlgemisch, restlichen Zucker, Salz und Ei zufügen und 3 Minuten kneten (Knethaken).

Zum Schluss noch die Butter zufügen und nochmal 5 Minuten kneten.

Den Teig in eine mit Öl ausgeriebene Schüssel geben und abgedeckt ca. 45 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat.

Den Teig nun in 4 gleichgroße Portionen teilen, zu einer Kugel formen und unter Frischhaltefolie 15 Minuten ruhen lassen.

In der Zeit einen Brotkastenform fetten oder Silikonform nehmen.

Jedes Teigstück auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche oval ausrollen (ca. 15×20 cm), von der langen Seite her 1/3 zur Mitte hin einschlagen, dann den Rest darüber schlagen. So habt ihr 3 Teigplatten.

Von der kurzen Seite her zu einer Rolle aufrollen und mit der Naht nach unten in die Form setzen.

Ebenso mit den verbliebenen 3 Teiglingen verfahren.

Die Form mit Frischhaltefolie abdecken und mind. weitere 45 Minuten ruhen lassen, bis die Form deutlich gefüllt hat.

Den Ofen auf 175° O/U – Hitze vorheizen.

Den Teig mit dem verquirlten Ei bestreichen und ca. 30-35 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist und das Brot hohl klingt, wenn man von unten darauf klopft.

2. Rezept zur Verfügung gestellt von Nicole Wever



Fotos Rezept Nr. 2 von Nicole Wever

Zutaten:

500 g Mehl Type 550

150 ml Wasser, lauwarmes (Alternativ in CC auf 30 Grad stellen)

150 ml Milch, lauwarme

10 g Salz

10 g Zucker

21 g frische Hefe oder 1 Pck. Trockenhefe

35 g Butter

15 g Backmalz

Zubereitung:

Die Hefe in einem Glas mit dem lauwarmen Wasser auflösen, das Salz hinzugeben und das Glas für gut 30 Minuten zur Seite stellen.

Dann allerestlichen Zutaten in eine Schüssel geben, Hefe-Salz-Wasser hinzugeben und alles sehr gut miteinander verkneten. Man sollte mindestens 5 Minuten den Teig kräftigst durchkneten, am besten sind 7-10 Minuten. So kann das Mehl am besten binden und der Kleber sich entfalten. Nun den Teig abgedeckt mindestens 1 1/2

Stunden an einem warmen Ort ruhen lassen. Der Teig wird relativ
"klitschig", was aber ganz normal ist, er klebt sehr, aber das soll
so sein. Bitte kein weiteres Mehl hinzufügen.

Nach dem Ruhen den Teig so gut wie möglich nochmals durchkneten. Den Teig nun in eine Kastenform oder spezielle Toastbrotform geben und nochmals gute 45 Minuten abgedeckt gehen lassen.

Nach dem Gehen die Form in den vorgeheizten Backofen geben und bei 220°C Ober/Unterhitze backen.

Nach gut 5 Minuten auf 180°C herunterschalten und noch weitere ca. 40 Minuten backen.