



Toastbrot nach brotdoc

Für 1 Toastbrot

Hauptteig:

- 330 g Milch
- 120 g Lievito Madre TA 150 aus dem Kühlschrank
- 333 g Weizenmehl 550
- 138 g Hartweizenmehl
- 27 g Butter
- 11 g Salz
- 11 g Zucker
- 7 g Hefe

Milch in den Mixtopf des Thermomixes geben. Den Lievito Madre zerstückeln und zur Milch geben. Mit dem Deckel den Mixtopf verschliessen. 3 Minuten/37°/Stufe 2 vermischen lassen.

Danach alle weiteren Zutaten ausser die Hefe in den Mixtopf geben und 20 Minuten quellen lassen.

Nun die Hefe dazu geben und 4 Minuten mit der Knetstufe verkneten lassen.

Wer über keinen Lievito Madre verfügt, erhöht die Hefe Menge auf 15 Gramm. Ich persönlich habe es bis jetzt nur mit dem Lievito Madre und der reduzierten Menge an Hefe gebacken. In diesem Fall werden sich die Gehzeiten variieren.

Wer keinen Thermomix hat, verarbeitet es entweder von Hand oder zum Beispiel in einer Kenwood oder Kitchen Aid-Haushaltsmaschine.

Dann würde ich den Teig ca. 10 Minuten bei Stufe 2-3 mit dem Knethaken verkneten lassen. Der Teig sollte schön elastisch werden. Im Thermomix geht es schneller. Wenn man den Teig im Thermomix solange verkneten lassen würde, würde der ganze Teig zu heiss und das würde der Hefe nicht gut bekommen.

Den Teig aus der Maschine nehmen und einmal einschlagen. In einer Schüssel z.B. Teigschüssel von Tupperware geben und 90 Minuten ruhen lassen. Kein Strecken und Falten. Ich stelle meine Schüssel jeweils in den ausgeschalteten Backofen mit eingeschaltetem Backofenlicht. So erreiche ich ca. 28 Grad.

Den Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche geben. Den Teig straff zu einem länglichen Zylinder formen. Mit einem Spachtel den Teig in vier gleich grosse Teile teilen und diese um 90 Grad gedreht in die englische Toastbackform geben. Die Schnittkanten sollten zum langen Rand der Form hin zeigen. Wer keine englische Tostbackform hat, kann das Brot auch in einer Cakeform backen.



Zum Reifen der Teiglinge lege ich eine Cellophanfolie auf die Form, ohne den Deckel zu verschliessen. So kann ich es kontrollieren, wann der Teig knapp unter den Formenrand kommt.

In der Zwischenzeit den Ofen auf 220°C vorheizen. Nicht Schwaden. Den Deckel der Toastform verschliessen und das Toastbrot einschieben. Temperatur auf 205°C reduzieren und ca. 45 Minuten backen. Solltet ihr das Toastbrot in einer Cakeform backen, müsst ihr etwas selber regulieren, wie lange die Backzeit beträgt.

