Toastbrot selbst backen

Das Toastbrot selbst gebacken schmeckt einfach am besten. Das Rezept für das beliebte Brot gelingt einfacher als man denkt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

225 ml	Wasser (lauwarm)
225 ml	Milch (lauwarm)
750 g	Weizenmehl (Type 700)
50 g	Butter (zimmerwarm)
22 g	Germ (Hefe)
15 g	Salz
10 g	Zucker

Zubereitung

1. Um ein **Toastbrot** selbst zu backen, gibst Du zunächst Wasser und Milch in eine Rührschüssel. Anschließend fügst Du Mehl, Salz, Zucker, Germ und zimmerwarme Butter hinzu. Knete zirka 5-10 Minuten lang zu einem geschmeidigen und glatten Teig und lass ihn zugedeckt für etwa 30 Minuten rasten.

2. Knete den Teig nochmals kräftig durch und forme daraus einen länglichen Wecken mit glatter Oberfläche. Lege ihn in eine eingefettete Kastenbrotform mit zirka 35 cm Länge und lasse ihn nochmals zirka 15 Minuten gehen.

3. Heize den Backofen auf 220 Grad vor und backe das Brot zunächst für 5 Minuten. Reduziere anschließend die Temperatur auf 180 Grad und backe das Brot für weitere 35-40 Minuten. So erhältst Du ein herrlich duftendes und knuspriges Toastbrot, das einfach köstlich schmeckt.

Tipp