



Toastbrot

Zutaten für je ein Brot / Form:

kleine Toastbrotform

(24 x 11 x 8 cm):

300 g	Weizenmehl 550
6 g	Salz
25 g	Butter
1	Eigelb
10 g	Backmalz
5 g	Hefe
ca. 180 g	Milch

ca. 546 g Gesamtteig

mittlere Toastbrotform

(36 x 11 x 8 cm):

450 g	Weizenmehl 550
9 g	Salz
35 g	Butter
1	Eigelb
13 g	Backmalz
8 g	Hefe
ca. 280 g	Milch

ca. 815 g Gesamtteig

große Sandwichbrotform

(33 x 12 x 12 cm):

675 g	Weizenmehl 550
14 g	Salz
50 g	Butter
1	Eigelb
20 g	Backmalz
12 g	Hefe
ca. 430 g	Milch

ca. 1.202 g Gesamtteig

Zubereitung:

Die Zutaten in der Teigknetmaschine zu einem glatten Teig kneten. Diesen dann 50 Minuten ruhen lassen.

Knetzeiten

1-Gang Maschine:	12 – 14 Minuten
2-Gang Maschine:	6 Minuten langsam 6 Minuten schnell
NOVA:	6 Minuten Stufe 2 6 – 8 Minuten Stufe 4

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Nun den Teig rund formen und 10 Minuten gehen lassen. Anschließend länglich formen, 10 Minuten gehen lassen und in die gefetteten Formen setzen. Nochmals 30 – 40 Minuten gehen lassen, bis der Teig ca. 1 cm unter den Rand der Form reicht.

Die Formen mit dem Deckel verschließen und nach Anleitung backen.

Tipp

Sie möchten nach dem Toastbrot noch weiter im Elektro-Steinbackofen backen, dann den Ofen nicht ausschalten, sondern die Temperatur auf Oberhitze: 250 °C und Unterhitze 150 °C reduzieren.



Im Holzbackofen:
Bei 270 °C einschießen
Backzeit: 45 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 270 °C
Unterhitze: 170 °C
Backzeit: 45 Minuten
Nach dem Einschießen Ofen
ausschalten



Im Haushaltsbackofen:
Bei 250 °C einschießen
Nach 10 Minuten auf 210 °C
zurückschalten und weitere
35 Minuten backen.



Unsere HÄUSSLER Toastbrot-/ Sandwichformen:

klein
24 x 11 x 8 cm
Art.-Nr. 100573



mittel
36 x 11 x 8 cm
Art.-Nr. 100509



groß
33 x 12 x 12 cm
Art.-Nr. 100575

