



# 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 Einschließen 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

