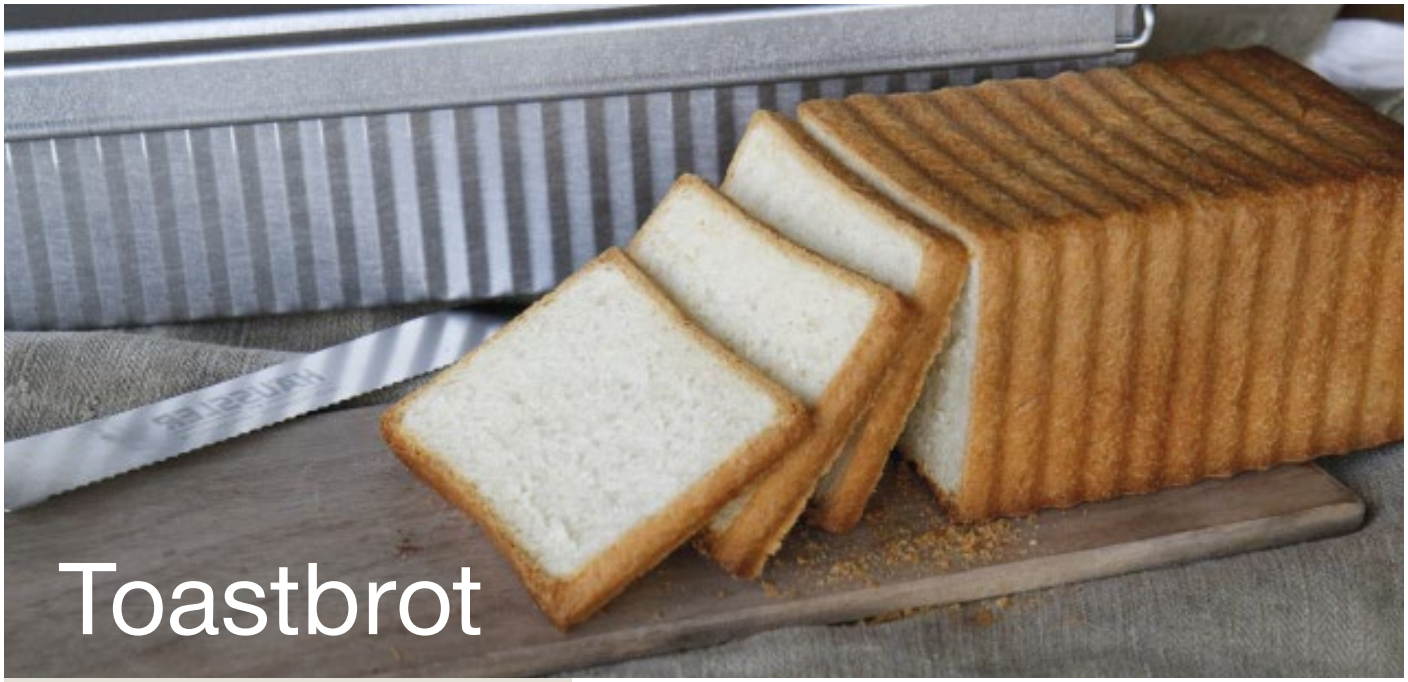

Toastbrot

Zutaten für 4 Toastbrote

1 kg	Weizenmehl Type 550
20 g	Salz
1 EL	Honig
1 EL	Essig
80 g	Butter
1	Eigelb
30 g	Backmalz
20 g	Hefe
500 ml	lauwarme Milch
2	Toastbrotformen

Zubereitung:

Alle Zutaten in der Teigknetmaschine 10 Minuten zu einem geschmeidigen, glatten Teig kneten.

Anschließend den Teig 50 Minuten ruhen lassen.

Nun vier Portionen mit 400 g abwiegen, zu runden Ballen wirken 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.

Im Holzbackofen:
Bei 270° C einschießen.
Backzeit 60 Minuten.

Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 270° C,
Unterhitze 170° C
Ofen ausschalten und
Backzeit 60 Minuten.

Im Haushaltsbackofen:
Bei 250° C einschießen.
Backzeit 60 Minuten.

HÄUSSLER
www.backdorf.de

Dinkel-Vollkorn-Toastbrot

Zutaten für 4 Dinkel-Vollkorn-Saaten-Toastbrote

Quellstück:

100 g	Leinsamen
100 g	Sesam
100 g	Dinkelflocken
300 ml	Wasser

Teig:

600 g	Quellstück
500 g	feines Dinkelvollkornmehl
500 g	Dinkelmehl Type 630
60 g	Butter
20 g	Hefe
20 g	Salz
1 EL	Honig
1 EL	Essig
30 g	Zucker
30 g	Malz
500 ml	Milch

Zubereitung Dinkel-Vollkorn-Saaten-Toastbrot:

Die Zutaten für das Quellstück vermengen und über Nacht stehen lassen.

Am nächsten Tag alle Zutaten zusammen mit dem Quellstück in der Teigknetmaschine ca. 10 Minuten kneten. Anschließend gehen Sie wie bei Rezept 1 beschrieben vor.

Im Holzbackofen:
Bei 270° C einschießen.
Backzeit 60 Minuten.

Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 270° C,
Unterhitze 170° C
Ofen ausschalten und
Backzeit 60 Minuten.

Im Haushaltsbackofen:
Bei 250° C einschießen.
Backzeit 60 Minuten.

Bierbrauer Toastbrot

Zutaten für 4 Toastbrote

500 g	Weizenmehl Type 550
500 ml	Bier (über Nacht einweichen)

Hauptteig:

1 kg	Ansatz
500 g	Weizenmehl Type 550
15 g	Salz
30 g	Malz
	Pfeffer
1 EL	Honig
1 EL	Essig
70 g	Butter
20 g	Schweineschmalz
2	Eigelb
20 g	Hefe
50-70 ml	Milch

Zubereitung

Alle Zutaten 10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten und eine Stunde ruhen lassen.

Zu vier gleichen Teilen abwiegen und zu länglichen Ballen formen. Diese in die gefetteten Formen setzen und gleichmäßig andrücken. Nochmals ca. 40 Minuten gehen lassen, die Form schließen, und eine Stunde bei fallender Hitze backen.

Im Holzbackofen:
Bei 270° C einschießen.
Backzeit 60 Minuten.

Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 270° C,
Unterhitze 170° C
Ofen ausschalten und
Backzeit 60 Minuten.

Im Haushaltsbackofen:
Bei 250° C einschießen.
Backzeit 60 Minuten.

Schinken-Frischkäse-Toast

Zutaten für 10 Toasts:

1	kleine Zwiebel
½	Knoblauchzehe
400 g	Schinken
200 g	geriebener Käse
200 g	Schmand
100 g	Frischkäse
2	Eigelb
¼	Bund gehackte Petersilie
¼	Bund gehackter Schnittlauch
	Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung:

Den Knoblauch und die Zwiebel fein hacken und in etwas Butter anschwitzen, beiseitestellen und auskühlen lassen. Währenddessen den Schinken in kleine Würfel schneiden und in einer Schüssel mit den restlichen Zutaten gleichmäßig vermischen.
Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Danach die Masse auf die Toastbrotscheiben aufstreichen und einschießen.

Im Holzbackofen:
Bei 280° C einschießen.
Backzeit 8-10 Minuten.

Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 280° C,
Unterhitze 180° C
Backzeit 8-10 Minuten.

Im Haushaltsbackofen:
Bei 200° C einschießen
(Grillfunktion)
Backzeit 6-8 Minuten.

HÄUSSLER
www.backdorf.de