

Toast

- Mittwoch, Oktober 06, 2010

<https://ketex.de/blog/golden-toast/>

Heute musste ich meine neue Toastbrotform ausprobieren. Was lag da näher, als den Toast von Lubu (Sieglinde) nachzubacken. Der Teig wird nach dem Salz/Hefe-Verfahren hergestellt. Ich kann nur sagen: nachbacken. Der Toast ist flaumig, weich mit einer schönen gleichmäßigen Porung. Danke, Sieglinde, für das tolle Rezept.

1. Zutaten zum Salz/Hefe-Verfahren

- 9 g Salz
- 50 g Wasser
- 6 g Frischhefe

Die drei Zutaten gut verrühren und mindesten 30 Minuten - oder auch länger (bis zu 20 Stunden) - stehen lassen. Ich habe das Gemisch 14 Stunden stehen lassen.

2. Hauptteig

- Salz/Hefe-Gemisch
- 500 g [Weizenmehl 550](#)
- 10 g Zucker
- 10 g Speisestärke
- 30 g Butter (weich)
- 5 g (= 1 TL) [flüssiges Backmalz](#)
- 250 g Milch

Zubereitung

Zubereitung

3. Zubereitung

Alle Zutaten (außer der Butter) in der [Küchenmaschine](#) 12 Minuten kneten. Danach die Butter zugeben und nochmals 6 Minuten einkneten.

Den Teig dann rundwirken und unter einer [Plastikfolie](#) 2-3 Stunden gehen lassen. Er sollte auf das doppelte Volumen aufgegangen sein. Jetzt noch mal falten, wirken und in 2 gleich große Stücke teilen.

Die gebutterte [Toastbrotform](#) in der Mitte mit dem Blech abteilen. In jedes Fach einen Teigling einlegen und den Deckel schließen.

Jetzt wieder für 2 Stunden zur Gare stellen und dann bei 190° 45 Minuten backen. Schwaden nicht vergessen.

-