

Toast d'Oro (mit Zeitplan)

- Samstag, Februar 16, 2013

<https://ketex.de/blog/toast-d-oro-mit-zeitplan/>

Da mich in letzter Zeit sehr viele User nach der Vorgehensweise bei diesem Rezept gefragt haben, hier der genaue Zeitplan.

Man braucht beim Salz/Hefe-Verfahren schon eine Menge Geduld, aber man wird mit einem butterzarten, sehr aromatischen und natürlich sehr leckeren Toast belohnt.

Wer sich genau an den Zeitplan und das Rezept hält, wird sicher sofort Erfolg haben.

Da der Name "Golden Toast" geschützt ist, habe ich das Rezept Toast d'Oro genannt.

Viel Spaß beim Nachbacken.

1. Zutaten zum Salz/Hefe-Verfahren

- 9 g Salz
- 50 g Wasser
- 6 g Hefe

Alles gut verrühren und abends um 17:00 Uhr ansetzen. Mit einer Abdeckhaube bei Raumtemperatur stehen lassen.

2. Hauptteig

- Salz-Hefe-Gemisch
- 500 g [Weizenmehl 550](#) (ich habe französisches Mehl [T 65 La Banette](#) genommen)
- 10 g Zucker
- 10 g Speisestärke (Mondamin)
- 30 g weiche Butter
- 250 g zimmerwarme Milch (3% Fettgehalt)
- 5 g (= 1 TL) [flüssiges Backmalz](#)

Zubereitung

Zubereitung

3. Zubereitung

morgens 9:00 Uhr

Alle Zutaten außer der Butter 12 Minuten in der [Küchenmaschine](#) kneten, dann die Butter zugeben und

nochmals 6 Minuten kneten. Danach den Teigling rundwirken und mit einer [Folie](#) abgedeckt 2-3 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen. Er sollte sich in seiner Größe verdoppeln!

So sollte der Teigling nach 3 Stunden aussehen.

mittags 12:00 Uhr

Die [Toastbrotform](#) (36 cm lang) gut ausbuttern und das Abteilblech einsetzen.

Den Teigling in zwei gleich große Stücke teilen, erst rund und dann länglich wirken. Die beiden Teiglinge in die beiden Abteile der Form setzen mit dem Schluß nach unten.

Jetzt den Deckel fest verschließen und die Form an einem schön warmen Ort nochmals 2-3 Stunden gehen lassen. Die Gare ist dann voll, wenn man durch die kleinen Löcher oben im Deckel den Teig sieht.

nachmittags 15:00 Uhr

Nun die Form bei 190° für 45 Minuten in den Ofen geben und leicht schwaden. Nach 10 Minuten den Dampf wieder ablassen.

Nach den 45 Minuten sollte die beiden Toastbrote so in der Form (wie oben im Bild) aussehen.

-