

BROT BACKEN

## Feines Buttertoastbrot der Extraklasse Feiner Buttertoast | Bye bye Supermarkt



### Rezept für das feine Buttertoastbrot

**Backofen vorheizen auf 180° Ober/Unterhitze**

- 600 g Weizenmehl Type 550
- 21 g Hefe (½ Würfel)
- 320 ml lauwarme Milch
- 50 ml lauwarmes Wasser
- 8 g Zucker
- 30 g Lievito Madre (wenn vorhanden)
- 70 g weiche Butter
- 12 g Salz

- 
1. Die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen
  2. Mehl, Butter, Zucker, Lievito Madre in die Schüssel der Küchenmaschine geben
  3. Die Milch mit der aufgelösten Hefe und das Wasser ebenfalls dazu geben

4. Mit den Knethaken der Küchenmaschine oder des Handmixers alles zu einem homogenen geschmeidigen Teig kneten, dabei das Salz dazu geben. Der Teig sollte gute 12 Minuten bei mittlerer Stufe geknetet werden und sollte sich vom Schüsselrand lösen. Du kannst den Fenstertest (siehe Video) machen, um zu schauen, ob der Teig gut durchgeknetet ist
5. Die Schüssel nun mit einem sauberen Küchentuch oder mit Klarsichtfolie abdecken und den Teig ungefähr 2 Stunden gehen lassen. Er wird sich wunderbar vergrößern
6. Danach den schön aufgegangenen Hefeteig auf ein mit Mehl bestreutes Backbrett kippen und mit den Händen plattdrücken, denn die Luft muss raus, dann etwas falten und zu einer Rolle formen
7. Eine Kastenform mit Deckel mit Backpapier auslegen und den Teig hineingeben. Vielleicht hast Du sogar eine Toastbrot-Backform. Ich verwende meinen gusseisernen Brotbacktopf. Nun noch einmal mit den Fäusten den Teig richtig in die Form drücken, auch in die Ecken drücken.
8. Den Deckel auflegen und nochmals für 30 Min. gehen lassen. Der Teig geht noch einmal etwas auf
9. Jetzt kommt das Brot im Topf mit aufgelegtem Deckel in den vorgeheizten Backofen und bäckt für 40 Min. bei 190° Ober/Unterhitze. Solltest Du keine Kastenform mit Deckel haben, decke den Teigling zur Not mit Alufolie ab, denn es soll ja nicht knusprig und braun werden
10. Das Butter-Toast-Brot nach Ende der Backzeit aus dem Ofen nehmen, aus dem Topf heben und auskühlen lassen. Der Duft ist so verführerisch, dass das auskühlen wieder einmal fast zur Qual wird 😊 Und dann... mit Butter und Marmelade bestrichen...der Hammer 😊 einfach so oder auch getoastet! Und auch als Schinken-Käse Sandwich ein Genuss. Bye bye Supermarkt Toastbrot 😊

♥ Viel Spaß beim Backen und Genießen ♥