engl. Butter-Toast

... in einer Kastenform mit Deckel gebacken.

Zutaten: für eine Kastenform von ca. 7 cm hoch, 9.5 cm breit und 30 cm lang

240 g Vollmilch
5 g Sauerteig (optional)
9 g Frischhefe oder 3 gr. Trockenhefe (1 Messlöffel)
6 g Zucker
10 g Salz
75 g Butter weich
1 Ei
460 g Weissmehl Type 550

Zubereitung:
Alle Zutaten – mit der Flüssigkeit beginnend -in die Küchenmaschine geben und auf kleiner Stufe 2-3 Min. kneten. Danach die Geschwindigkeit erhöhen und den Teig weitere 10-12 Min. kneten bis er die Fensterprobe besteht.

Alle Zutaten – mit der Flüssigkeit beginnend -in die Küchenmaschine geben und auf kleiner Stufe 2-3 Min. kneten. Danach die Geschwindigkeit erhöhen und den Teig weitere 10-12 Min. kneten bis er die Fensterprobe besteht.
Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und locker nach hinten ziehen. Die beiden Enden links und rechts einklappen und die Luft mit den Händen rausschlagen. Anschliessend aus dem Teigstück mit leichtem Druck auf die Tischplatte einen Strang rollen, bis das Teigstück unten geschlossen ist. **Tipp:** Damit sich der Teigstrang am unteren Ende gut verschliesst, sollte bei diesem Arbeitsschritt kein – bis nur ganz wenig Mehl verwendet werden.

Danach die Toastbrot/Englischbrotform gut einfetten und den Deckel nicht vergessen. Anschliessend den Teigstrang in die Toastbrotform legen und mit den Fäusten gut runter drücken, so dass der Teig auch in die Ecken gedrückt wird. Die Form ist etwa zu 1/3 gefüllt. Die Toastbrotform schliessen und 20-30 Min. bei Raumtemperatur stehen lassen. Anschliessend die Form über Nacht bzw. 18 bis zu 24 Std. in den Kühlschrank stellen.

Nach der Ruhephase, Übernacht, des Teiges diesen in der Form aus dem Kühlschrank nehmen und zirka 30 Min. bei Raumtemperatur stehen lassen. In dieser Zeit den Backofen auf 230°C vorheizen. Bei erreichen der Temperatur den Kasten mit geschlossenem Deckel in den Ofen einschieben und kräftig beschwaden (der Dampf kommt durch die Ritzen und Löcher an den Teig).

Nach ca. 20 Min. die Ofentür öffnen und den Schwaden abziehen lassen, und die Temperatur auf 210°C reduzieren. Nun weitere 30 min. backen.

Nach dem Backen das Brot sofort ausformen und auf einem Gitter auskühlen lassen. Hinweis: bei diesem hohen Butteranteil ist es ganz normal, dass sich das Brot nach dem Auskühlen leicht zusammen zieht – dies ist ein Qualitätsmerkmal für gute Zutaten.

Tip:

Historie:

Brote
Essen und Mehr

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://www.ddws.de/brote:butter-toast?rev=1648228586

Last update: **25.03.2022 18:16**