Butter-Toast

Toastbrot selber backen ist ganz einfach. Aber dafür bekommt ihr ein Brot, mit deutlich mehr Geschmack und Inhalt als das gekaufte Gegenstück.

Zutaten: für zwei kl. Ultra-Backform

1000 g. Weizenmehl Typ 550
600 g. Milch (ca. 30 g Milch zurückhalten um die Hefe aufzulösen)
20 g. Salz
10 g. Zucker
80 g. Butter
20 g. frische Hefe (oder 7 g Trockenhefe)

Zubereitung:
Milch mit Zucker, Salz und der aufgelösten Hefe in eine Knetmaschine geben. Mehl dazu sieben und kurz ankneten, und 30 min. bei ca. 25°C abgedeckt stehen lassen. Nach dieser Zeit den Teig auf Stufe 1 5 Min. glatt kneten. Auf Stufe 2 10 min. Auskennten und den Teig weitere 30 Min. ruhen lassen.
Nun die Butterflocken nun unter arbeiten. Die Butter kommt nun erst zum Teig damit die Gluten ein guten „Gerüst“ aufbauen kann. Die Butter würde die Gerüstbildung verhindern / erschweren.
Den Teig nun auf der Arbeitsfläche ohne

Die Butter kommt später hinzu.

Tip:

Historie:
7.7.2022 für diese Dokumentation

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-toastbrot?rev=1657204336

Last update: **07.07.2022 16:32**