



Rezepte zur Sendung vom 13. November 2013

Toastbrote



Toastbrot aus Weizenmehl

Rezept für 3 Brote

Für den Vorteig

250 g Weizenmehl Typ 405
150 ml Wasser, kühl-schrankkalt
5 g Hefe

weitere Zutaten

750 g Weizenmehl, Typ 550
100 ml Wasser, kühl-schrankkalt
100 g Sauerteig
250 g Milch
15 g Zucker
2 Eigelb
10 g Honig
10 g Hefe
80 g Butter
21 g Salz

etwas Butter zum Ausfetten der Formen

Am Vortag aus Mehl, Wasser und Hefe einen Vorteig kneten. Den Teig in eine ausreichend große Schüssel (der Teig geht bis auf das dreifache auf) geben und mit Frischhaltefolie abdecken. Den Teig einen Stunde bei Raumtemperatur reifen lassen, dann über Nacht im Kühlschrank reifen lassen.

Den gereiften Vorteig mit Mehl, Wasser, Sauerteig, Milch, Zucker, Honig, Hefe, Butter und Salz in den Kessel der Teigknetmaschine geben und den Teig 10 Minuten

langsam, dann ca. 3 Minuten schnell kneten, bis er schön glatt ist. Den Teig in eine Schüssel geben und mit Frischhaltefolie abgedeckt ca. 1,5 Stunden ruhen lassen.

3 Kastenbackformen (ca. 9,5 cm breit, 9 cm hoch und 24 cm lang) mit Deckel ausfetten.

Den Teig aufarbeiten. Der Teig kann unterschiedlich aufgearbeitet werden. Für Toastbrot gibt es 4 Methoden.

1. 10-Stück-Methode: ca. 600 g Teig in 10 Teile teilen. Diese Teile rund wirken und diese Wirklinge in die Backform legen.
2. Four-Pieces-Methode: ca. 600 g Teig länglich formen und dann in 4 gleich große Teile teilen. Die Teigstücke mit den Schnittflächen zum Rand, also quer in die Backform legen.
3. Twist-Methode: ca. 600 g Teig länglich formen, diese genau längs in der Mitte halbieren und wie ein Wollfaden korkenzieherartig verdrehen, dann in die Backform legen.
4. Ca. 600 g Teig mit viel Spannung länglich formen und mit dem Schluss nach oben in die Backform legen.



Jeweils einen Deckel auf die mit Teig gefüllte Backform geben und ca. 30 Minuten reifen lassen.

Wenn der Teig bis 2 - 3 cm unter den Rand aufgegangen ist, ist das Brot zum Backen reif.

Den Backofen mit Backstein auf 250 Grad vorheizen.

Das Brot in der Form (mit Deckel) auf den Kopf stürzen und im vorgeheizten Ofen auf den Backstein setzen. Den Backofen auf 200 Grad zurückstellen und das Brot mit etwas Dampf (dafür ein backofengeeignetes Gefäß mit etwas Wasser füllen und in den Ofen stellen) 40 Minuten backen.

Das Brot direkt nach dem Backen aus der Form herausholen.



Dinkelvollkorntoast Rezept für 3 Brote

Für den Vorteig

150 g Dinkelvollkornmehl
100 g Wasser
3 g Hefe

Für das Brühstück

250 ml Wasser
150 g Dinkelvollkornschrot

weitere Zutaten

700 g Dinkelvollkornmehl
100 g Sauerteig
250 g Milch
15 g Zucker
2 Eigelb
10 g Honig
10 g Hefe
80 g Butter
21 g Salz

etwas Butter zum Ausfetten der Formen

Am Vortag aus Mehl, Wasser und Hefe einen Vorteig kneten. Den Teig in eine ausreichend große Schüssel (der Teig geht bis auf das dreifache auf) geben und mit Frischhaltefolie abdecken. Den Teig einen Stunde bei Raumtemperatur reifen lassen, dann über Nacht im Kühlschrank reifen lassen.

Für das Brühstück Wasser in einem Topf aufkochen, Vollkornschrot einrühren, Topf vom Herd ziehen und mindestens 3 Stunden ruhen lassen. Kann auch über Nacht im Kühlschrank kalt werden.



Den gereiften Vorteig mit dem Brühstück und mit den weiteren Zutaten Mehl, Sauerteig, Milch, Zucker, Honig Hefe, Butter und Salz in den Kessel der Teigknetmaschine geben und den Teig 10 Minuten langsam, dann ca. 3 Minuten schnell kneten, bis er schön glatt ist. Den Teig in eine Schüssel geben und mit Frischhaltefolie abgedeckt 1 Stunde ruhen lassen.

3 Kastenbackformen (ca. 9,5 cm breit, 9 cm hoch und 24 cm lang) mit Deckel ausfetten.

Den Teig aufarbeiten. Der Teig kann unterschiedlich aufgearbeitet werden. Für Toastbrot gibt es 4 Methoden.

1. 10-Stück-Methode: ca. 600 g Teig in 10 Teile teilen. Diese Teile rund wirken und diese Wirklinge in die Backform legen.
2. Four-Pieces-Methode: ca. 600 g Teig länglich formen und dann in 4 gleich große Teile teilen. Die Teigstücke mit den Schnittflächen zum Rand quer in die Backform legen.
3. Twist-Methode: ca. 600 g Teig länglich formen, diese genau längs in der Mitte halbieren und wie ein Wollfaden korkenzieherartig verdrehen, dann in die Backform legen.
4. Ca. 600 g Teig mit viel Spannung länglich formen und mit dem Schluss nach oben in die Backform legen.



Jeweils einen Deckel auf die mit Teig gefüllte Backform geben und ca. 30 Minuten reifen lassen.

Wenn der Teig bis 2 – 3 cm unter den Rand aufgegangen ist, ist das Brot zum Backen reif.

Den Backofen mit Backstein auf 250 Grad vorheizen.

Das Brot in der Form (mit Deckel) auf den Kopf stürzen und im vorgeheizten Ofen auf den Backstein setzen. Den Backofen auf 200 Grad zurückstellen und das Brot mit etwas Dampf (dafür ein backofengeeignetes Gefäß mit etwas Wasser füllen und in den Ofen stellen) 40 Minuten backen.



Das Brot direkt nach dem Backen aus der Form herausholen.