

## Contents

<b>1 Toastbrot nach "Das Brot Backbuch"</b>	<b>1</b>
1.1 Recipe . . . . .	1
1.2 Verdict . . . . .	2
1.3 Tweaking . . . . .	2

## 1 Toastbrot nach "Das Brot Backbuch"

This recipe is from "Das Brot Back Buch" (Geisler 2013) Es ist angepasst für **zwei Brote** und Küchenmaschine Bosch Universal 400W (Sehr altes Modell!).



./images/Toastbrot\_vor\_backen.jpg

### 1.1 Recipe

- 20 gr Frischhefe
- 140 gr Salz
- 140 gr Wasser

Mischen und **4 – 12 Stunden im Kühlschrank** lagern

- 430 gr 65 blée (U-Bio)
- 300 gr blée semi complet (Intermarché)
- 260 gr Wasser
- 40 gr Süße Sahne
- 20 gr Zucker

Mischen mit dem Hefeansatz **2+5 Minuten Stufe I** Kneten

- 40 gr Butter

in kleinen Stücken dazugeben, **3 Minuten Stufe I, 2 Minuten Stufe II**, nicht kleben und seidenmatt.

**2 Stunden** gehen lassen (24°C), **nach 1h falten**

rundwirken

**15 Minuten entspannen**

Kastenformen mit etwas Öl und Mehl bestäuben

40cm langen Strang rollen, in 4 Teile schneiden und quer in Kastenform hintereinander legen

1.5 h bei 24°C gehen lassen

210°C (Stellung Temperstur Regler!) vorgeheizten Ofen mit Schwaden 20-30 Minuten, nach 10 Minuten Schwaden ablassen.

danach Brot aus Form nehmen und weiter 5-10 Minuten ohne Form backen.

**Während des backens immer wieder kontrollieren da es leicht zu dunkel wird!**

In heißem zustand mit Wasser bestreichen

Auf Gitterrost komplett unbedeckt komplett abkühlen lassen

## 1.2 Verdict

Sehr Gut so wie es ist.

## 1.3 Tweaking