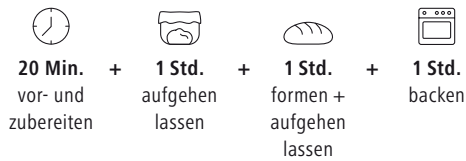


Toastbrot



Für 1 Brotbackform Knusper, 23 cm mit Backpapier belegt



- 500 g Mehl
- 1½ TL Salz
- 1 EL Zucker
- ½ Würfel Hefe (ca. 20 g)
- 40 g Butter
- 3,2 dl Wasser (320 g)

Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. Hefe zerbröckeln, darunter mischen. Butter in Stücke schneiden, mit dem Wasser begeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. auf Doppelte aufgehen lassen.

- 1 Stück Alufolie (ca. 30 × 15 cm)
- 1 EL Butter, weich

Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben. Teig in 2 Portionen teilen, etwas flach drücken, zu Kugeln, dann leicht länglich formen (je ca. 11 cm), in die vorbereitete Form legen. Alufolie mit der Butter bestreichen, mit der gefetteten Seite nach unten auf die Form legen, ringsum gut verschliessen. Teig nochmals ca. 1 Std. aufgehen lassen. Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Backen: mit der Folie ca. 40 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Alufolie entfernen, Brot aus der Form nehmen, auf das Ofengitter stellen.

Fertig backen: ca. 20 Min. Herausnehmen, Brot auf einem Gitter auskühlen.

100 g: 282 kcal, F 7 g, Kh 46 g, E 8 g

Hinweis

Dank der Alufolie bekommt das Toastbrot die typische dünne und gleichmässige Kruste.