

Weizen-Toastbrot

Frisches Weizen-Toastbrot ganz einfach selber backen

Voreiniger Zeit habe ich dieses leckere Weizen-Toastbrot gebacken und wollte euch das Rezept dazu natürlich nicht vorenthalten. Das Brot ist schön fluffig und locker geworden und macht auch optisch eine ganz gute Figur. Wenn das Toastbrot vollständig ausgekühlt ist, lässt es sich am besten schneiden. Wenn ihr die Scheiben nicht zu dick schneidet, lassen diese sich auch prima im Toaster rösten. Das Brot ist eine tolle Alternative zu gekauftem Toast und macht auch gar nicht viel Arbeit.

Für den Teig habe ich ganz normales Weizenmehl Type 405 verwendet. Die frische Hefekönnt ihr durch ein Päckchen Trockenhefe ersetzen, das ist kein Problem. Weil ich keinen normalen Zucker da hatte, habe ich braunen Zucker genommen. Stattdessen könnt ihr aber auch Honig oder Agavendicksaft verwenden. Wenn ihr das Brot noch ein wenig geschmeidiger haben wollt, könnt ihr statt dem Wasser, auch lauwarme Milch benutzen. Dadurch schmeckt das Ganze dann wie ein leicht süßes Milchbrot, was auch richtig gut ist.

Fluffiges Toastbrot mit Weizenmehl und frischer Hefe

Für das Weizen-Toastbrot zuerst die Hefe zerbröseln, Wasser, Zucker und die Butter dazu geben und gut verrühren, bis sich die Hefe und der Zucker aufgelöst haben. Das Mehl und das Salz dazu tun und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Abgedeckt für 30 Minuten gehen lassen.□

□

Den Teig in 3 gleichgroße Teile teilen und zu Kugeln schleifen. Die teigkugeln nebeneinander in eine Kastenform geben und weitere 30 Minuten ruhen lassen. Währenddessen den Backofen auf 180°C Ober- & Unterhitze vorheizen. Das Brot für 30 Minuten backen und anschließend gut auskühlen lassen.□

WEITERE REZEPT-IDEEN FÜR BROT & BRÖTCHEN



Dinkel-Joghurt-Brot



Protein Pfannenbrot mit Käse



Einfaches Weizen-Sauerteigbrot



Einfaches Dinkel-Sauerteigbrot



Weizen-Sauerteigbrot ohne Hefe



Luftige Weizenbrötchen



Dinkel-Zwiebel-Baguette



Laugenkonfekt

DAS KÖNNTE DICH AUCH INTERESSIEREN



Streusel-schnecken



Pizzaschnecken



Zwiebel-Frischkäse-Taler



Pide mit Hackfleisch



Spinat-Feta-Fladen



Birnen-Walnuss-Crumble



Dampfnudeln mit Vanillesauce



Marzipan-Mandel-Hörnchen
