

Toastbrot



Portionen	ca. 10 Scheiben
Vorbereitung	20 min.
Gehzeit	ca. 90 min.
Backzeit	30 min.

Selbstgebackenes Toastbrot aus einem einfachen Hefeteig – fluffig, saftig und mit dem Wasserbad im Ofen schön weich. Perfekt zum Toasten oder frisch mit Butter.

Zutaten

Teig

Menge	Zutat
275 ml	Milch
75 g	Butter
500 g	Mehl
1 EL	Zucker
2 TL	Salz
½ Würfel	frische Hefe

Außerdem

Menge	Zutat
etwas	Butter für die Form
500 ml	Wasser
etwas	Mehl zur Teigverarbeitung

Zubereitung

- Teig kneten:** Milch und gewürfelte Butter in einem Topf erwärmen. Mehl mit Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Hefe darüber bröckeln und die lauwarme Milchmischung darüber geben. Mit den Knethaken des Handrührgerätes alles für 5 Min. zu einem glatten Teig kneten. Teig zugedeckt ca. 30 Min. ruhen lassen.
- Formen und backen:** Kastenform (23 × 10 cm) einfetten. Hefeteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und zu einer ca. 25 cm langen Rolle formen. In die Form geben und zugedeckt ca. 1 Std. ruhen lassen. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Auf den Boden des Backofens eine feuerfeste Auflaufform mit ca. 500 ml Wasser füllen. Teig mit etwas Wasser bestreichen und im Ofen ca. 30 Min. backen. Komplette erkalten lassen und vorsichtig aus der Form lösen. Das Brot ergibt ca. 10 Scheiben.

Tipp – Für den Brotbackautomaten: Ersetze einfach den halben Würfel Hefe mit 1 Päckchen Trockenhefe und das Rezept ist perfekt geeignet für einen Brotbackautomaten.