



Toastbrot nach Guggi's Art

Zutaten:

- 450g Weizenmehl glatt glatt AT Type W480 / DE Type 405
- 100 ml Wasser (lauwarm)
- 100 ml Milch (lauwarm)
- 30 g frische Hefe/Germ
- 80 g Butter, geschmolzen
- ½ TL Salz
- 5 g Staub-/Puderzucker
- 1 Ei

Butter schmelzen.

Wasser und Milch abmessen. Die Germ darin auflösen. Die geschmolzene Butter und das Ei dazugeben und nochmals gut durchrühren. Nun alle anderen Zutaten in die Schüssel Deiner Küchenmaschine geben und die Flüssigkeit dazu geben. Zuerst ca. 3 Minuten auf niedriger Stufe kneten und circa 10 Minuten auf höherer Stufe.

Den Teig zu decken und für ca. 1 Stunde an einem warmen Ort ruhen lassen. Nochmals etwas durchkneten und falten.

Eine Kastenform mit etwas flüssiger Butter bestreichen. Den Teig zu einer Rolle in der Länge der Form rollen mit der Narbe nach unten hineingeben, oben sollte die schönere Seite sein.

Nochmals zugedeckt für ca. 30 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Blech auf den Boden des Backrohres stellen und mitaufheizen.

Toastbrot mit Wasser bepinseln, in das Backrohr geben, ca. 1/8 l Wasser in das Blech gießen, sofort Türe schließen, auf 180°C zurückschalten.

Das Brot nun für ca. 30 Minuten goldgelb, auf Sicht backen, aus der Form nehmen und das Brot auf den Gitterrost wieder in das Backrohr geben. So für weitere 10 Minuten im Backrohr lassen.

Aus dem Ofen nehmen, und auskühlen lassen.

Gutes Gelingen wünscht Dir Deine Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedlig.at

ALLE Nutzungsrechte – Rezepte – Texte und Fotos gehören ausschließlich MIR – „Gudrun von Mödling“ und müssen – vor Verwendung – schriftlich genehmigt werden. Vervielfältigungen (Kopien, Screenshots jeglicher Art, usw.) sind verboten, da sie eine Urheberrechtsverletzung darstellen.