

Brotkrümel

der Zeller-Mühle Online-Shop für Hobbybäcker

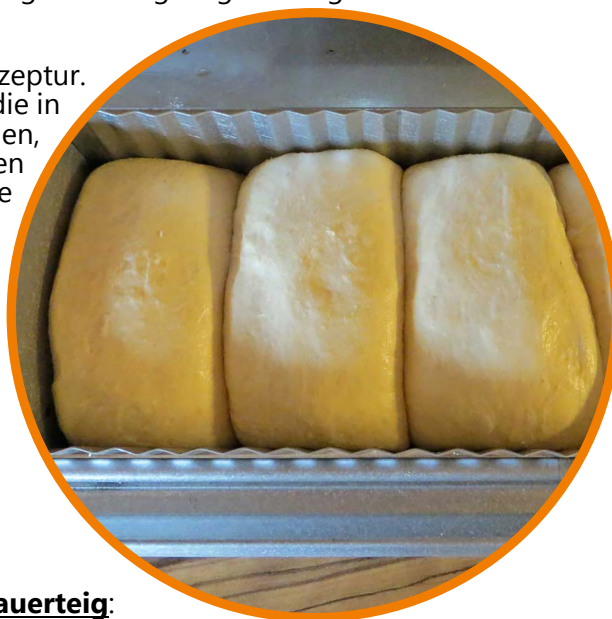
Saftiges Joghurt-Toastbrot

Es geht doch beim Frühstück (fast) nichts über ein herrliches Butter-Toastbrot. Damit es nicht "ganz normal" wird, haben wir die Rezeptur-Standards mal etwas modifiziert. Eine abgerundete Säure (über Sauerteig und Joghurt) sowie der Honig sorgen für ein tolles Geschmackserlebnis. Im passenden Kasten gebacken gelingt das eigentlich immer.

Rezeptur

Hier folgend seht Ihr schon mal die Rezeptur. Zum Nachbacken solltet Ihr Euch jedoch die in beiliegende Excel-Tabelle herunterladen, denn darin könnt Ihr einfach ausrechnen lassen, welche Zutatenmengen ihr für Eure gewünschte Teigmenge benötigt.

Zutat	Menge	ME
Sauerteig TA 200	126 g	
Roggenvollkornmehl oder Type 1150	60 g	
Wasser	60 g	
Anstellgut Roggen (10%)	6 g	
Vorteig TA 200	304 g	
Weizenmehl Type 550, 812 oder T65	150 g	
Wasser	150 g	
Salz	2 g	
Hefe	2 g	
Weizenmehl Type 550 oder T65	440 g	
Emmermehl hell	350 g	
Hefe	20 g	
Salz	21 g	
Honig oder Malzextraktmehl	30 g	
Joghurt Natur (zimmerwarm)	200 g	
Wasser	210 g	
Butter weich	50 g	



Sauerteig:

Reifezeit ca. 18-24 Stunden. bei 26°C oder 33°C fallend auf ca. 23°C

Vorteig: Zutaten ca. 3 Minuten verkneten, ca. 2 Stunden bei Raumtemperatur (20-22°C) anspringen lassen, dann 8-46 Stunden kühl stellen (ca. 7°C).

Teigherstellung: Alle Zutaten vermischen und verkneten.

Knetzeit: ca. 5 Minuten langsam verkneten – Butter zugeben – weitere 5 Minuten kneten.
Teigruhe: ca. 60 Minuten - Teig nach 30 Minuten 1-2x aufziehen/falten

Aufarbeitung: Teig auf leicht bemehlter Unterlage geben in gewünschte Stücke teilen, jedes Teigstück nochmals in 4 gleich schwere Teigstücke teilen, jedes einzelne Teigstück rundwirken ca. 3 Minuten entspannen lassen, dann etwas langrollen und quer mit dem Schluss nach unten in eine gefettete Toastbrotform legen (4-Pieces-Methode). Mit dieser Methode lässt sich der Teig besser in die Form bringen (füllt den Kasten bis in die Ecken aus), das Brot bekommt eine feinere Krume und die Tailenbildung wird verhindert. Teigoberfläche leicht befeuchten.

Stückgare: ca. 60-80 Min. gehen lassen, bis der Teig ca. 2-3 cm unter dem Rand der Form aufgegangen ist, Teigoberfläche nochmals leicht befeuchten. (Beim Backen in

Brotkrümel

der Zeller-Mühle Online-Shop für Hobbybäcker

geschlossener Form jetzt den Deckel schließen.)

Backen: Backofen mit Backblech vorheizen auf 220°C, Backform auf heißes Backblech stellen, mit Schwaden anbacken, nach ca 30 Min. Schwaden ablassen (Ofentüre kurz öffnen). Vorsicht - der Teig wird durch den Milchanteil schnell dunkel, ggf. abdecken.

Backzeit gesamt: ca. 35-40 Min. - 220°C - sehr soft backen, da das Brot ja auch noch getoastet werden soll
(Teigeinlage für Toastbrotbackform mit Deckel (24x11x8 cm) - ca. 650 g)



Erklärung zu Rohstoffe und Alternativen

- Den Roggensauerteig kann man auch gegen den austauschen, den man im Haus hat. Wichtig ist, dass dieser schön ausgereift ist. So kann man auch mit Vollkornmehl versäuern oder eine andere Teigausbeute haben. Angepasst wird zum Schluss mit der Schüttwassermenge. Wem die Säure aus dem Joghurt ausreicht, kann den Sauerteig auch weg lassen und entsprechend die Mehl- und Wassermenge im Hauptteig erhöhen.
- Der Vorteig kann gegen den "Standard", den man immer herstellt, ersetzt werden.
- Das 550er Weizenmehl kann auch gegen Type 812 ausgetauscht werden, was die Krume optisch dunkler macht.
- Ist kein helles Emmermehl im Haus, kann man selbstverständlich auch Weizenmehl oder Dinkelmehl nehmen.
- Die Menge an Honig kann bis zu 5% erhöht werden. Alternativ können auch Zucker, Agavensirup o.ä. eingesetzt werden.
- Die Hefemenge passt jeder für sich an, je nach gewünschter Geschwindigkeit. Alternativ zur Frischhefe geht auch Trockenhefe mit ca. 1/4 der Menge.
- Die Wassermenge wird so eingestellt, dass der Teig die gewünschte Konsistenz hat.

Schlusswort

Beim Backen wünschen wir Euch viel Spaß und auch den nötigen Erfolg. Wenn Ihr Fragen habt, egal ob zu Rohstoffen, Verfahren oder weil etwas nicht so geklappt hat wie gewünscht, schreibt es einfach in die Kommentare.

Euer Brotkrümel-Team