

Deutsche Tapas

Grundrezepte zum Buch



Toastbrot

500g Mehl Typ 550
300ml Milch
30g Butter
1 TL Zucker
½ Würfel Hefe
1 TL Salz



Das Mehl in eine Schüssel geben. Die Milch leicht erwärmen, die Butter darin schmelzen und den Zucker zugeben. Die Hefe hineinbröseln und in der Milch auflösen (Vorsicht, die Milch darf nur lauwarm sein, da sonst die Hefe kaputt geht).

Die Milch mit dem Salz zum Mehl geben und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig abgedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen.

Teig nochmal durchkneten. Eine Kastenform ausfetten und den Teig hineingeben. Glatt streichen und mit etwas Milch einpinseln. Mit einem Messer den Teig auf der Oberfläche etwas einschneiden. Im Backofen 200 Grad Ober-/Unterhitze ca. 10 Minuten backen. Die Hitze auf 170 Grad reduzieren und weitere 40 Minuten backen lassen.

Das Toastbrot aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen lassen.

Tipp: Besonders locker und eine schöne Kruste bekommt das Toastbrot wenn man zusätzlich 1 TL Backmalz an den Teig gibt. Erhältlich im Bäckerfachbedarf.