Die kleine Brotzeit

REZEPT VON MARCEL PAA · TOASTBROT

Jumbo-Sauerteig-Toastbrot

Ein Toastbrot ganz ohne Hefe, gelockert allein vom Sauerteig. Butter, Ei und etwas Zucker machen die Krume zart, die lange Vorteigführung bringt das Aroma und hält das Brot tagelang saftig. Vier Teigkugeln nebeneinander in die Form, mehr Formarbeit ist nicht nötig.

ERGIBT	GESAMTZEIT	BACKEN
1 Brot · Form 30 × 9 × 10 cm	17–24 Stunden	210 °C · 50–60 Min.

ZUTATEN

Vorteig (Sauerteig)

12–18 STD. · RAUMTEMPERATUR

160 g	Wasser, ca. 35 °C
100 g	Anstellgut
400 g	Weißmehl (Weizenmehl 550)
20–40 g	Kristallzucker
30 g	Butter
1 Stück	Ei (Größe M)

SUMME CA. 775 G

Hauptteig

2–3 MIN. LANGSAM, DANN 10–12 MIN.

ca. 775 g	Vorteig, komplett
40 g	Butter
12 g	Salz
250 g	Weißmehl (Weizenmehl 550)
90 g	Wasser, kalt

GESAMT CA. 1167 G · 4 TEIGLINGE IN EINE FORM

ECKDATEN

VORTEIG	12–18 Std. bei Raumtemperatur, bis das Volumen sich verdoppelt bis verdreifacht hat
KNETEN	2–3 Min. auf kleiner Stufe, dann insgesamt 10–12 Min.
STOCKGARE	1 Std. bei Raumtemperatur
TEILEN	4 gleich schwere Stücke, rund geformt
STÜCKGARE	3–4 Std. bei Raumtemperatur in der Form
BACKEN	210 °C Ober-/Unterhitze, 50–60 Min., Mitte
FORM	Toastbrotform 30 × 9 × 10 cm, gefettet
HEFE	keine, die Lockerung kommt allein vom Sauerteig

TIPPS

- Beim Hauptteig 10 bis 20 Prozent des Wassers zurückhalten und erst zugeben, wenn der Teig es annimmt. Mehl nimmt unterschiedlich viel auf.
- Sind die Seiten nach dem Backen noch hell, das Brot aus der Form nehmen und 5 bis 10 Minuten ohne Form nachbacken.
- Beim Zucker ist die Spanne Absicht. Mehr Zucker macht die Krume weicher und die Kruste dunkler.
- Für die Summen oben ist das Ei mit 55 g gerechnet.

ZUBEREITUNG

Vorteig

VORTAG · 12–18 STD.

1. Alle Zutaten für den Vorteig in der Küchenmaschine zu einem Teig verkneten.
2. Den Vorteig zu einer Kugel formen, in eine Schüssel legen, abdecken und 12 bis 18 Stunden bei Raumtemperatur gären lassen. In dieser Zeit sollte sich das Volumen verdoppeln, besser verdreifachen.

Hauptteig

10–12 MIN. · 1 STD. RUHE

3. Alle Zutaten in der Küchenmaschine 2 bis 3 Minuten auf kleiner Stufe anmischen.
4. Dann die Geschwindigkeit erhöhen und den Teig insgesamt 10 bis 12 Minuten auskneten.
5. Den Teig in ein Becken legen, abdecken und 1 Stunde bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Formen

VIER KUGELN

6. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in vier gleich große Stücke teilen.
7. Jedes Teigstück zu einer gleichmäßigen Kugel formen.
8. Die Kugeln in die gefettete Toastbrotform legen und gut andrücken, sodass der Teig auch in die Ecken kommt. Die Form ist jetzt etwa zu einem Drittel gefüllt.

Stückgare

3–4 STD. · RAUMTEMPERATUR

9. Die Teiglinge 3 bis 4 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen.
10. Rechtzeitig den Backofen auf 210 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Backen

210 °C · 50–60 MIN.

11. Die Form nach der Gare in die Mitte des vorgeheizten Ofens schieben und 50 bis 60 Minuten backen.
12. Das Toastbrot aus der Form nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

© Brot-Kongress · Die kleine Brotzeit