



superweiches Toastbrot

Zutaten:

- 10 g Hefe
- 350 ml Milch
- 60 g Margarine / Butter
- 30 g Milchpulver (siehe Tipp)
- 20 g Zucker
- 10 g Salz
- 500 g Weizenmehl 550

Zubereitung:

- Milch und Hefe in der Küchenmaschine auflösen und ca. 10 Minuten stehen lassen.
Im TM: Milch und Hefe auf 37°C/Stufe 2/2 Min auflösen und 10 Minuten stehen lassen.
- Margarine, Milchpulver, Zucker, Salz und Mehl zugeben und für ca. 3 Minuten auf langsamer Stufe – dann 5 Minuten auf mittlerer Geschwindigkeit kneten lassen.
Im TM: restliche Zutaten zugeben und für 4 Min/Teigknetstufe kneten lassen.
- Teig in eine Edelstahlschüssel umfüllen und für ca. 2 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen. Der Teig soll sich in etwa verdoppeln.
- Nach der Gehzeit den sehr weichen Teig auf die bemehlte Teigunterlage kippen. auch die Oberfläche leicht bemehlen und mit dem Teigroller ca. 1 cm dick ausrollen. Dabei drauf achten, dass die kürzere Seite in etwa die Länge des Zauberkastens hat.
- Den Teig nun von der kurzen Seite wie eine Roulade aufrollen. Sollte noch viel Mehl am Teig hängen dieses etwas abstreifen. Die Teigrolle in den gefetteten und bemehlten Zauberkasten legen.
- Mit dem kleinen Stretchfit abdecken und nochmal 1,5 Stunden gehen lassen. Der Teigling sollte schon merklich über den Rand des Zauberkastens gehen.
- **Backofen vorheizen auf 190°C Ober-/Unterhitze
Gitterrost wie immer im unteren Drittel des Backofens**
- Toastbrot für etwa 25 - 30 Min backen. Nach der Backzeit das Toastbrot noch ca. 5 Minuten im Zauberkasten lassen, dann rausholen und komplett auskühlen lassen. Wenn ihr dabei ein nasses Tuch auflegt wird auch die Oberseite des Toastes wieder weich.
- **Tipps:**
 - Milchpulver könnt ihr euch ersatzlos weglassen. Der Geschmack ändert sich geringfügig.
 - Toast ganz auskühlen lassen, dann in Scheiben schneiden und einfrieren. So könnt ihr immer die benötigte Menge an Toast aus dem Gefrierschrank holen und direkt toasten. Schmeckt wie frisch gebacken und so wird euch nichts mehr schlecht.



Kontakt Daten:

Beate Sing
☎ 0151/11 22 71 21
✉ beate@saugnad-und-lecker.de

🌐 www.saugnad-und-lecker.de

<https://www.pamperedchef.eu/sing>