



ZUTATEN

für 1x Toastbrot (Kastenform 25 × 11 × 7,5cm)

1 Pck. KOMEKO Toastbrot Backmischung (350g)

- 35 g Zucker
- 1 TL Salz
- ½ Würfel Frischhefe
- 370 g lauwarmes Wasser
- 35 g Öl



ZUBEREITUNG

1. KOMEKO Toastbrot Backmischung, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Frischhefe im lauwarmen Wasser auflösen und zu den trockenen Zutaten geben. Mit einem Handmixer oder einer Knetmaschine zunächst mit niedriger und dann mit hoher Geschwindigkeit ca. 3 Minuten verkneten.
2. Das Öl hinzufügen und ca. 5 Minuten mit hoher Geschwindigkeit weiterkneten.
3. Den Teig mit einem Teigschaber in eine mit Backpapier ausgelegte oder geölte Kastenform geben, mit etwas Öl glattstreichen (Foto 1.) und gehen lassen: 25 Minuten im Backofen bei 35°C (Oberhitze oder Umluft) auf einem Rost auf unterster Schiene, daneben eine hitzebeständige Schüssel mit etwa 0,75 l kochendem Wasser platzieren (Foto 2.).
4. Der Teig sollte sein Volumen verdoppelt bis verdreifacht haben. Nun den Backofen auf 210°C (Ober-/Unterhitze) aufheizen, die Schüssel mit dem Wasser im Backofen lassen (Foto 3.).
5. Sobald der Backofen 210°C erreicht hat, die Wasserschüssel rausnehmen (Vorsicht heiß!) und die Kastenform in die Mitte vom Rost schieben (Foto 4.) und für 40-45 Minuten backen (nach ca. 10 Minuten mit Aluminiumfolie bedecken, da die Bräunung sonst zu stark wird).
6. Nach dem Backen abkühlen lassen und dann in Frischhaltefolie wickeln, um die Feuchtigkeit zu halten und eine weiche Kruste zu haben. Das Brot kann gut bei Raumtemperatur aufbewahrt werden. Nach 2 Tagen empfehlen wir die Aufbewahrung im Kühlschrank.

Unser Tipp:

Bei der Verwendung von Trockenhefe statt Frischhefe, 1 Pck. Trockenhefe (7 g) nehmen. Im Rezept muss lediglich die Gehzeit und -temperatur angepasst werden: 40 Minuten im Backofen bei 45°C (Oberhitze oder Umluft) den Teig gehen lassen.

Generell empfehlen wir für das Rezept die Verwendung von Frischhefe, da das Backergebnis optimal wird.



glutenfrei



vegan



www.komeko.de

