

22. März 2011

Toastbrot nach Jeffrey Hamelman

Ein kleiner Nachzügler in Sachen Februarbrote der Mellow Bakers: das „Toast Bread“ aus dem Buch von Jeffrey Hamelman. Es kommt ohne Vorteig oder sonstige Raffinessen aus. Einfach nur Zutaten kneten, warten, falten, warten, formen, warten und backen, fertig. Entsprechend unspektakulär schmeckt es. Getoastet allerdings ist es ein aromatischer Erfolg. Die Krume feinporig, die Kruste dünn und knusprig. Frisch aus dem Toaster mit Butter bestrichen: was gibt es Besseres?

Hauptteig

- 215 g Weizenmehl 1050
- 220 g Weizenmehl 550
- 285 g Wasser
- 4 g Zucker
- 9 g Butter
- 3 g Gerstenmalz (flüssig)
- 9 g Salz
- 7 g Biofrischhefe

Alle Zutaten 5 Minuten auf niedrigster und 15-20 Minuten auf zweiter Stufe kneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst und straff und glatt erscheint.

2 Stunden Gare bei 24°C. Nach 1 Stunde einmal falten.

Einen Strang formen, in vier gleich große Stücke teilen und diese quer nebeneinander in eine Kastenform legen.

Abgedeckt nochmals 1,5 Stunden warm gehen lassen.

Bei 250°C fallend auf 200°C mit Dampf 40 Minuten backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 5 Stunden



www.brotbacken.de