

Toastbrot bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

450 gr Mehl, 50 gr Maisgries (Polenta), 50 ml Milch, 40 gr Zucker, 21 gr frische Hefe (1/2 Würfel), 2 Eier, zimmerwarm, 80 gr weiche Butter oder Margarine, 8 gr Salz, 150 ml lauwarmes Wasser.

Die Vorbereitungen:

Kastenform mit Backpapier auskleiden.

Ofen vorheizen, 180°C Ober- und Unterhitze.

Die Zubereitung:

Mehl und Maisgries mischen, eine Mulde bilden. Milch und Zucker erwärmen, efe darin auflösen. 150 ml lauwarmes Wasser zugeben, verrühren und in die Mehlmulde gießen.

Mit Mehl vom Rand bedecken, ruhen lassen bis sich die Hefe ausbreitet. Alles zu einem Teig verrühren, Eier, Butter und Salz zugeben. 4 Minuten vermengen (Knethaken), dann 30 Minuten zugedeckt stehen lassen bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat.

Teig in die vorbereitete Form geben, nochmals ruhen lassen bis der Teig aufgeht.

In den Ofen stellen, mit einem Springformboden oder ähnlichem abdecken, dann bekommt das Brot die typisch, eckige Form.

45 Minuten backen.

Getoastet ist das Brot wunderbar knusprig, man weiß was drin ist und hat nicht das Gefühl "Pappe" zu essen.

Gutes Gelingen und guten Appetit.