

Toastbrot zweidrittel

Zutaten für 2 Toastbrote

In der Profibackform

Kochstück

100g Einkorn Grießmehl
250 ml Wasser

Vorteig

200g Dinkelmehl Typ 630
200 ml Wasser
5g Hefe

100g Einkorn Vollkornmehl „extrafein“
100g Emmer Vollkornmehl „extrafein“
100g Urdinkel BlueVelvet Vollkornmehl „extrafein“
100ml Buttermilch
2 TL Honig (14 g)
30g Butterschmalz
12g Salz



Zubereitung

- Für den **Vorteig** Hefe im Wasser auflösen. Mehl zugeben und glatt rühren
- **2 Stunden** bei Raumtemperatur gehen lassen
- Für das **Kochstück** Grießmehl und kaltes Wasser in einem Kochtopf glatt klumpfenfrei zusammenrühren.
- Unter ständigem Rühren aufkochen lassen, bis ein dicker Brei entsteht.

- ca. **2 Stunden** abkühlen lassen
- Vorteig, Kochstück, Mehl, Buttermilch, Salz und Honig in eine Knetschüssel geben und ca. **3 Minuten** langsam kneten
- (das geht auch prima von Hand - du brauchst nicht unbedingt ein Küchengerät dazu)
- Butterschmalz zugeben und ca. **2 Minuten** unterkneten
- Den Teig in eine geölte Teigwanne geben und **1,5 - 2 Stunden** bei Raumtemperatur gehen lassen
- nach jeweils **30 Minuten** wird der Teig von allen Seiten zusammengefaltet
- **2 Profibackformen** mit der Backblume auskleiden oder die Backformen gut einfetten
- Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in **2** gleiche Stücke teilen
- jedes Teigstück zusammenfalten, zu einem länglichen Laib formen und in die Backform einlegen
- bei Raumtemperatur ca. **1 Stunde** gehen lassen (der Teig sollte den oberen Rand der Form erreichen)
- Backofen auf **220°C** rechtzeitig vorheizen
- Die Formen für **10 Minuten** bei **220°C** anbacken
- Temperatur auf **190°C** reduzieren und **20 Minuten** weiterbacken
- Brote aus den Formen nehmen und weitere **10-15 Minuten** fertig backen

Tipp: einen typischen Toastbrot-Charakter bekommst du, wenn du die Teigstücke nochmals in 4 gleiche Stücke teilst und jeweils zu kleinen länglichen Laiben formst. Diese legst du quer in die Backform ein, so dass die Oberseite des Brotes "Wellen" bildet