

Vollkorntoast mit Rotkornweizen

Zutaten für 2 große Profibackformen

Kochstück

95 g Rotkornweizen Vollkornmehl „extrafein“
400 ml Wasser

Vorteig

260 g Rotkornweizen Vollkornmehl „extrafein“
8 g Hefe, frisch
250 ml Milch
30 g Zucker

Hauptteig

Kochstück

Vorteig

570 g Rotkornweizen Vollkornmehl „extrafein“
200 ml Milch
23 g Salz
100 g weiche Butter in Stücken

Zubereitung

Kochstück

- Mehl und kaltes Wasser in einem Kochtopf klumpenfrei verrühren und aufkochen, bis ein dicker Brei entsteht.
- Abgedeckt ca. **2 Stunden** abkühlen lassen.

Vorteig

- Die Zutaten für den Vorteig in einer Schüssel gut vermischen.
- abgedeckt **2 Stunden** bei Raumtemperatur ruhen lassen.



Hauptteig

- Das Kochstück zum Vorteig geben und zusammen mit Mehl und der Hälfte der Milch etwa **10 Minuten** kneten.
- Nach und nach die restliche Milch und das Salz hinzufügen
- Die Butterstücke hinzugeben und unterkneten, bis sie vollständig in den Teig aufgenommen sind.
- Den Teig in eine mit Öl ausgestrichene Schüssel geben und von allen Seiten dehnen und falten.
- Abgedeckt **90 Minuten** bei Raumtemperatur gehen lassen. (Den Teig alle **30 Minuten** dehnen und falten)
- Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in 8 gleichgroße Stücke von etwa 240 g aufteilen.
- Jedes Teigstück zuerst rund formen und anschließend **10 Minuten** entspannen lassen.
- 2 große Profibackformen bereitstellen.
- Jedes Teigstück auf einer bemehlten Fläche lang ziehen oder ausrollen.
- Den Teigfladen aufrollen und quer in die Backform legen (jede Form nimmt 4 Teigrollen auf).
- Abgedeckt **1 Stunde** bei Raumtemperatur gehen lassen (der Teig sollten den oberen Rand der Form erreichen)
- Den Ofen auf 230°C Ober- und Unterhitze vorheizen und ein Backblech in die untere Schiene schieben.
- Die Backformen in die Mitte des Ofens schieben.
- Ca. 100-200 ml Wasser auf das heiße Backblech gießen und die Ofentür sofort schließen.
- **10 Minuten** bei 230°C anbacken, dann die Temperatur auf 190°C reduzieren und weitere **20 Minuten** backen.
- Nach Ablauf der Backzeit das Brot aus dem Ofen nehmen, aus der Form lösen und auf einem Rost abkühlen lassen.