

# EINFACHES TOASTBROT (VEGAN MÖGLICH)

*Posted on 23. März 2017*





Heute möchte ich euch mein Rezept für ein einfaches Toastbrot vorstellen.

Dazu benötigt ihr keine besonderen Zutaten und es ist ganz leicht nach zu backen. Dabei gibt es zwei Varianten zwischen denen ihr wählen könnt.

Einmal eine "ganz normale" Variante mit erstmal gehen lassen und dann backen oder alternativ einfach über Nacht abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen und dann morgens nur noch in den Ofen schieben...

Ich bevorzuge die "Über-Nacht" Variante, da dabei etwas weniger Hefe verwendet werden kann und das Toastbrot noch zusätzlich an Aroma gewinnt. Zusätzlich wird es so besser verträglich für alle, die sehr frische Backwaren schlecht vertragen. Meisten backe ich gleich zwei Toastbrote auf einmal und frische dann einen Teil in scheiben geschnitten ein. Bei Bedarf können diese dann wunderbar im Toaster auf getoastet werden und schmecken dann wie frisch gebacken...





## Zutaten:

(für einen Zauberkasten oder eine Kastenform 30x11)

- 500g Weizenmehl Type 550
- 250g Wasser, lauwarm (bei Über-Nacht-Gare kühl)
- 15g Hefe (bei über Nacht-Variante 10g)
- 10g Salz
- 10g Zucker
- 1 gestrichenen TL [Backmalz \(aktiv\)\\*](#) (entfällt bei Über-Nacht-Gare, oder dann selbstgemachtes/ inaktives Backmalz)
- 20g (Raps-) Öl und etwas mehr für die Backform
- 30g Butter, weich oder vegane Margarine, z.B. Alsan

### *Tipp:*

*Wenn es mal ganz eilig ist, kann die Hefemenge auch erhöht und dann entsprechend die Gehzeit verkürzt werden.*

## Zubereitung:

- Zauberkasten/ Kastenform mit etwas Öl einfetten und leicht mit Mehl ausstreuen.
- Die Hefe zusammen mit dem Zucker mit dem Wasser in einer Rührschüssel auflösen.  
**Thermomix:** 2 Min/ Stufe 2
- Die restlichen Zutaten hinzufügen und für 5-8 Minuten zu einem weichen, aber nicht flüssigen Teig verkneten. Wenn ein Handmixer oder eine Küchenmaschine benutzt wird, bitte den Knethacken verwenden. **Thermomix:** 5 Min./ Teigknetstufe
- Nun den Teig auf die ganz leicht bemehlte Arbeitsfläche/ Teigunterlage geben und nochmal kurz von Hand durchkneten.
- Den Teig in 4 gleichgroße Teile aufteilen. Diese zu Kugeln formen und rund schleifen.
- Die Teigkugeln in die vorbereitete Backform setzen und leicht mit etwas lauwarmen Wasser bestreichen.
- Das Brot abgedeckt für 50-60 Minuten an einem warmen Ort (oder über Nacht im Kühlschrank bei ca. 5°C) gehen lassen, und danach...
- ...im kalten, **nicht** vorgeheizten Backofen für etwa 50-60 Minuten bei 180-200°C Ober-Unter-Hitze (160-180 °C Heißluft/ Umluft) backen. (Kastenform: 2. Einschubleiste von unten/ Zauberkasten: unterste Einschubleiste).
- Vor Backbeginn etwas Wasser in den Backofen sprühen. (Ist bei Verwendung des Zauberkastens nicht nötig.)
- Je nach Ofen evtl. nach ca. 30 Minuten Backzeit die Temperatur auf 180°C reduzieren, falls der Toast zu braun wird.
- Jeder Ofen backt etwas anders, daher kann die Backtemperatur und -zeit bei euch etwas abweichen.
- Nach dem Backen aus der Form stürzen und mit einem (feuchten) Küchentuch abgedeckt auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Es kann auch sofort nach dem Backen mit etwas Wasser abgestrichen werden, wenn es zu knusprig sein sollte. Wer das Toastbrot lieber knusprig haben möchte, deckt es zum auskühlen nicht mit einem Küchentuch ab.





♥ Viel Spaß beim Nachbacken! ♥

\*Affiliatelink für Amazon: Mit dem Klick und Kauf über diesen Link unterstützt Du ein wenig meinen Blog. Ich verlinke nur Produkte, die ich selber nutze und für gut befinde. Es entstehen Dir dabei keine Mehrkosten.