

Softes Sandwichbrot | goldenes Butter Toastbrot



Vorteig

- 100 g Weizenmehl Type 550 (| ich: Tipo 0 orange)
- 100 g Wasser
- 0,5 g frische Hefe

Mehlkochstück

- 125 g Milch 3,5% Fett,
- 25 g Weizenmehl Type 550 (| ich: Tipo 0 orange)

Hauptteig

- Vorteig
- Mehlkochstück
- 400 g Weizenmehl Type 550 (| ich: Tipo 0 orange)
- 160-180 g Milch 3,5% Fett, kalt (| ich: 180 g)
- 90 g Lievito Madre (1-2 x vorher aufgefrischt) (ODER 5 g Frische Hefe + 60 g Mehl + 30 g Wasser)
- 3 g frische Hefe
- 10-15 g Zucker oder Honig (| ich: 10 g Honig)
- 5 g aktives Backmalz oder Barimalt aktiv (optional)
- 50 g Butter (kühl, in Stücken)
- 12 g Salz

Eistreiche (optional)

- 1 Eigelb
- 10 g Milch oder Sahne
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zucker

zusätzlich

- etwas Bäckerstärke oder Mehl zum Aufarbeiten

Vorteig

1. Die Zutaten für den Vorteig kurz miteinander vermischen.
2. Abgedeckt bei Raumtemperatur (20-22°C) für 10-12 Stunden reifen lassen.

oder

für ca. 4 Stunden anspringen lassen. Anschließend für 12-16 Stunden im Kühlschrank parken. (Je nach Raumtemperatur rechtzeitig wieder rausnehmen.)

Mehlkochstück

1. Mehl und Milch in einem kleinen Topf klumpchenfrei verrühren und langsam erhitzen.
(Es sollten mindestens 65-70°C erreicht werden oder alles gleich kurz aufgekocht werden).
Nach wenigen Minuten beginnt die Masse puddingartig zu werden. Den Topf vom Herd nehmen und noch 1-2 Minuten weiterrühren.
(Geht auch prima in einer Küchenmaschine mit Kochfunktion, dazu Milch und Mehl mit dem Flexi-Rührelement kurz verrühren und dann für ein paar Minuten bei langsamer Geschwindigkeit auf 70-75°C erhitzen.)
2. Anschließend umfüllen und mit Frischhaltefolie abgedeckt abkühlen lassen.
(Das Mehlkochstück kann prima am Vortag hergestellt und im Kühlschrank aufbewahrt werden. Je nach Raumtemperatur rechtzeitig wieder rausnehmen.)

Hauptteig

1. Zutaten für den Hauptteig, bis auf Butter und Salz, für 10 Minuten bei langsamer Geschwindigkeit kneten.
2. Anschließend für 3-5 Minuten bei schneller Geschwindigkeit weiterkneten, dabei portionsweise die Butter und das Salz mit einkneten.

Der Teig ist durch das Mehlkochstück evtl. zunächst etwas klebrig, das legt sich aber durch das Dehnen & Falten.

Stockgare

1. Für etwa 2 Stunden bei 25-27°C zur Gare stellen. Der Teig sollte sich dabei knapp verdoppeln. Während der Gehzeit zweimal dehnen und falten, nach 45 und 90 Minuten.
Alternativ ca. 4 Stunden bei 20-22°C zur Gare stellen, dann nach 1 & 2 Stunden dehnen & falten.
2. Derweil die Backform gut einfetten (ich: Backtrennspray) und eventuell mit etwas Mehl austreuen oder stattdessen mit Backpapier/ Dauerbackfolie auslegen.

Formen

1. Danach den Teig zu 4 möglichst gleichgroße Teiglinge teilen.
Entweder locker aufrollen oder schonend rund wirken (nicht zu straff).
In die vorbereitete Backform geben verteilen.

Stückgare

1. Für etwa 90-120 Minuten bei 25-27°C zur Gare stellen.
Bei 20-22°C dauert die Gare etwa 3-4 Stunden.
Die Teiglinge sollten möglichst Vollgare haben und mindestens den Rand der Form erreicht haben- eher etwas drüber.
2. Den Ofen rechtzeitig auf 200°C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Backen

1. Alle Zutaten für die Eistreiche kurz verquirlen. Den Teig gleichmäßig damit bestreichen.
2. In den vorgeheizten Ofen geben und für insgesamt ca. 50 Minuten backen (bei Bedarf rechtzeitig abdecken und Temperatur auf 180°C Ober-/Unterhitze senken).

(Nicht unbedingt nötig, aber ich habe nach dem Einschließen trotzdem sehr wenig geschwadet und die Schwaden nicht abgelassen. Bei zu viel Schwaden wäscht sich die Eistreiche ab.)

3. Nach dem Backen vorsichtig aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
Wer mag, kann das Toastbrot dabei mit einem Geschirrtuch abdecken.

Zubereitung mit dem Thermomix

MEHLKOCHSTÜCK

- Mehl und Milch in den Mixtopf geben, 6-7 Min./ 75°C/ Stufe 2 erhitzen.
- Nach dem Abkühlen im Kühlschrank durchkühlen lassen und kalt in den Teig geben.

Teig

- Zutaten für den Hauptteig, bis auf Butter und Salz, für 5 Min./ Teigknetstufe kneten.
- Anschließend für 1-2 Min./ Teigknetstufe weiterkneten, dabei die Butter und das Salz durch die Deckelöffnung hinzufügen und mit einkneten.