



Goldener Toast

★★★★★

Brot

Vorbereitungszeit: 3 Std., 15 Min. **Kochzeit:** 40 Min. **Gesamtzeit:** 3 Std., 55 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

18 g Salz
100 ml Wasser, kaltes
12 g Hefe, frische
1 kg Mehl Type 480 universal
20 g Zucker
20 g Stärkemehl (Weizen- o.
Maisstärke)
60 g Butter, sehr weiche
20 g Backmalz, oder eine Spur
weniger
500 ml Milch, kalte

NÄHRWERT

Calories: 4393 kcal
Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Zuerst das Salz mit dem Wasser und der Hefe gut verrühren und mindestens 30 Minuten, auch länger, bis zu 20 Stunden (!) stehen lassen.

Danach die restlichen Zutaten (Butter zuletzt) und den Hefeansatz gut 10 Minuten maschinell zu einem mittelfesten Teig verkneten. Der Teig klebt leicht, das gibt sich aber, nicht mehr Mehl daran geben!

Dann gut mit Plastik abdecken und doppelt aufgehen lassen, das kann 2 - 3 Stunden dauern. Danach auf leicht bemehlter Arbeitsfläche kurz zusammenwirken und in eine sehr große Kastenform füllen, maximal bis zur halben Höhe, oder auf drei kleinere Formen aufteilen. Der Teig geht sehr stark auf, trotz dem geringen Hefeanteil.

Das Backrohr auf 200 °C vorheizen. Die Backform mit einem Tuch abdecken und den Teig gut 1/3 aufgehen lassen, dann ins Backrohr geben. Ich gieße dann sofort 1 Tasse Wasser ins Rohr.

Die Backzeit ist bei mir 35 - 40 Minuten Heißluft, bei leicht abfallender Hitze bis 175 °C.