



WEIZEN BUTTER TOAST

für jeden Tag

ZUTATENLISTE GESCHENKSPAKET

800g Weizenmehl (gemischt)
150g Butter
100g Manitoba Mehl
50g Lievito Madre
20g Zucker
10g Salz
4g Trockenhefe

ZUBEREITUNG

Dauer:
ca. 6 Stunden

Effektive Arbeitszeit:
ca. 2 Stunden

Idee und Rezepte
©2020 Roland Berghöfer
www.whitecubehome.at

Zum Verschenken: Verschicke das Rezept inklusive Anleitung und abgewogenen Zutaten für eine gute Freundin / einen guten Freund. Mit eigenem Sauerteig als persönliche Note.

Hallo,

beiliegend findest Du neben dem Lievito Madre (=italienischer Sauerteig fester geführt) auch alle Zutaten für den Weizen-Buttertoast und die Anleitung. Du musst nur noch Leitungswasser hinzufügen 😊.

Schritt 1: Auffrischen des Lievito Madre

Auch wenn Du einen sehr frischen Lievito madre von mir bekommen hast, solltest Du ihn vor dem Verarbeiten auffrischen. Dazu nimmst Du 50 Gramm vom Lievito Madre, 50 Gramm Leitungswasser und 100 Gramm von dem Manitoba Mehl. Gut mit der Hand durchkneten, kreuzweise einschneiden und Schüssel mit einer Klarsichtfolie abgedeckt ca. 3 Stunden bei 35 Grad im Ofen stehen lassen. Der Lievito madre wird auf das 2-3-fache aufgehen. Den Rest des alten Lievito madre kannst Du entsorgen, nachdem das Auffrischen erfolgreich war. Denn vom aufgefrischten Lievito Madre brauchen wir für das Rezept nur 60 Gramm. Den Rest kannst Du im Kühlschrank in einem Glas aufbewahren und beim nächsten Backen wieder zum Auffrischen verwenden.



Bild oben: Lievito madre nach dem Kneten
P

Schritt 2: Teigvorbereitung

Gib 60 Gramm vom im Schritt 1 aufbereiteten Lievito madre, 460 Gramm Wasser und 20 Gramm Zucker in die Rührschüssel und rühre am besten mit dem Schneebesen, bis sich alles schön aufgelöst hat.

Schritt 3: Kneten, Rasten und Dehnen und Falten

Gib nun die 4 Gramm Trockenhefe und 800 Gramm Weizenmehl dazu. Du kannst verschiedene Mehle verwenden, Manitoba sollte aber nicht fehlen.

Knete den Teig für ca. 5 Minuten auf niedriger Stufe in der Knetmaschine. Füge dann 10 Gramm Salz und 150 Gramm zimmerwarme Butter hinzu und knete weitere 10 Minuten auf höherer Stufe. Danach gibst Du den Teig in ein mit etwas Pflanzenöl ausgepinseltes Behältnis und lässt ihn bei Zimmertemperatur abgedeckt ca. 4 Stunden rasten. Dabei den Teig ca. 4 Mal dehnen und falten.



Das Dehnen und Falten ist eigentlich relativ einfach. Du machst Deine Finger nass und löst vorsichtig den Teig vom Behältnis. Dann nimmst Du eine Seite, dehnt sie vorsichtig und schlägst sie über den Teig. Das machst Du von allen 4 Seiten pro Durchgang. Am besten schaust Du Dir da ein Youtube Video an.

Du wirst merken, dass der Teig mehr Spannung bekommt.



Gib nun etwas Mehl auf die Arbeitsfläche und drücke den Teig mit den Fingern zart in eine Rechteckform. Nun schlägst Du eine Seite in die Mitte und die andere Seite darüber (so als würdest Du einen Brief falten). Dann rollst Du den Teig der Länge nach auf und schichtest ihn locker in die vorher mit Fett ausgepinselte Toastbrotform.

Decke die Form mit einer Klarsichtfolie ab und lass den Teig im Ofen bei 35 Grad erneut aufgehen. Die Teigmenge sollte sich ungefähr verdoppeln. Hier derselbe Teig nach 45 Minuten Gare:



Schritt 4: Backen

Mit geschlossenem Deckel im Heißluftofen bei 210 Grad ca. 55 Minuten backen.



Nach dem Backen aus der Form stürzen und überkühlen lassen, dann erst anschneiden. Wenn Du die einzelnen Teigsegmente mit etwas mehr Mehl bestäubst, dann kannst Du das Toastbrot an diesen Sollbruchstellen sogar mit der Hand teilen.



Die Backform bekommst Du in verschiedenen Größen im Fachhandel. Die Teigmenge ist für die abgebildete 4-Liter Backform von Amazon. Du kannst sie direkt über diesen Link bestellen: <https://amzn.to/3gY1yYA>.

Du kannst aber auch jede andere Kastenform verwenden. Als Deckel einfach ein Backblech draufstellen.

Bei Fragen rufst Du mich bitte jederzeit an 😊.

Liebe Grüße
