



Buttermilch-Toastbrot mit Backferment

Vorteig:

350 g	Weizenmehl Type 550
350 g	Trinkwasser (30°C) // 420 g bei Trockenferment
35 g	BackNatur Ferment

735 g	Vorteig
-------	---------

Für den Vorteig die Zutaten vermischen und 12 Stunden bei 25-27°C in einer luftdicht verschlossenen (Deckel, Folie, Kunststoffüte) Backschüssel gären lassen.

ACHTUNG:

Der Vorteig mit BackNatur Trockenferment aktiv muss 24 Stunden zum gären stehen.

Teigbereitung:

735 g	Vorteig
650 g	Weizenmehl Type 550
20 g	Meersalz
18 g	Rohrzucker
18 g	Butter, weich
250 g	Buttermilch, lauwarm

1691 g	Teig
--------	------

Nachdem der Vorteig gegärt ist, werden die angegebenen, abgemessenen Zutaten für den Hauptteig ungefähr 10-12 Minuten gut geknetet, sodass sich der Kleber im Weizenmehl gut entwickelt.

Danach erfolgt eine Teigruhe von 60-90 Minuten bei 28-30°C in einer luftdicht verschlossenen Schüssel. Dies kann eine Schüssel sein mit einem zugehörigen Deckel sein. Achten Sie darauf dass der Teig genügend Ausdehnungsmöglichkeiten hat. Eine andere Möglichkeit ist es, wenn man die Backschüssel entweder mit einer Kunststofffolie verschließt oder einen ausreichend großen Kunststoffbeutel verwendet.

Aufarbeitung:

Nach der Teigruhe ist der Teig gut gelockert. Danach nimmt man den Hauptteig mit einer Teigkarte aus der Backschüssel auf die bemehlte Arbeitsfläche und lässt den Teig etwas entspannen.

Nun wird der Teig anschließend in zwei gleichmäßig große Teile geteilt. Die einzelnen Teiglinge werden vorsichtig kurz rundgewirkt und anschließend lang gemacht. Danach werden die Teiglinge, mit dem Wirkschluss nach unten, in die gefettete Toastbrotformen gelegt.

Endgare:

Die Endgare beträgt in der Backform, die wiederum luftdicht abgedeckt ist, ungefähr 90 Minuten bei 28-30°C.

Backzeit:

Die Brote werden bei 220°C im vorgeheizten Backofen, mit Deckel, für 45-60 Minuten gebacken. Machen Sie am Ende der Garzeit eine Klopfprobe, der Brotlaib sollte dabei hohl klingen.