



# Toastbrot

## Zutaten für 4 Toastbrote

- 1 kg Weizenmehl Type 550
- 20 g Salz
- 1 EL Honig
- 1 EL Essig
- 80 g Butter
- 1 Eigelb
- 30 g Backmalz
- 20 g Hefe
- 600 ml lauwarme Milch

## Zubereitung:

Alle Zutaten in der Teigknetmaschine 10 Minuten zu einem geschmeidigen, glatten Teig kneten. Anschließend den Teig 50 Minuten ruhen lassen.

Nun vier Portionen mit 400 g abwägen, zu runden Ballen wirken und in die gefetteten Formen setzen. Nochmals 30-40 Minuten gehen lassen, bis der Teig ca. 1 cm unter den Rand der Form reicht.

Die Formen mit dem Deckel verschließen und nach Anleitung backen.



Im Holzbackofen:  
Bei 270° C einschießen.  
Backzeit: 45 Minuten.



Im Elektro-Steinbackofen:  
Oberhitze 270° C,  
Unterhitze 170° C  
Backzeit: 45 Minuten.  
Nach dem Einschießen  
Ofen ausschalten



Im Haushaltsbackofen:  
Bei 250° C einschießen.  
Nach 10 Minuten auf 210° C  
zurückschalten und weitere  
35 Minuten backen.

**Tipp:** Sie möchten nach dem Toastbrot noch weiter im Elektro-Steinbackofen backen, dann den Ofen nicht ausschalten, sondern die Temperatur auf Oberhitze: 250° C und Unterhitze 150° C reduzieren.



# Dinkel-Vollkorn-Toastbrot

Zutaten für 4 Dinkel-Vollkorn-Saaten-Toastbrote

Quellstück:

- 100 g Leinsamen
- 100 g Sesam
- 50 g Maismehl
- 50 g Dinkelflocken
- 300 ml Wasser

Teig:

- 600 g Quellstück
- 500 g feines Dinkelvollkornmehl
- 500 g Dinkelmehl Type 630
- 60 g Butter
- 20 g Hefe
- 20 g Salz
- 1 EL Honig
- 1 EL Essig
- 30 g Zucker
- 30 g Malz
- 500 ml Milch

## Zubereitung Dinkel-Vollkorn-Saaten-Toastbrot:

Die Zutaten für das Quellstück vermengen und über Nacht stehen lassen.

Am nächsten Tag alle Zutaten zusammen mit dem Quellstück in der Teigknetmaschine ca. 10 Minuten kneten. Anschließend gehen Sie wie bei Rezept 1 beschrieben vor.



Im Holzbackofen:

Bei 270° C einschießen.  
Backzeit 60 Minuten.



Im Elektro-Steinbackofen:

Oberhitze 270° C,  
Unterhitze 170° C  
Backzeit 60 Minuten.  
Nach dem Einschießen  
Ofen ausschalten



Im Haushaltsbackofen:

Bei 250° C einschießen.  
Nach 10 Minuten auf 210° C  
zurückschalten  
und weitere 50 Minuten backen.

**Tipp:** Sie möchten nach dem Toastbrot noch weiter im Elektro-Steinbackofen backen, dann den Ofen nicht ausschalten, sondern die Temperatur auf Oberhitze: 250° C und Unterhitze 150° C reduzieren.



# Bierbrauer Toastbrot

## Zutaten für 4 Toastbrote

500 g Weizenmehl Type 550  
500 ml Bier  
(über Nacht einweichen)

## Hauptteig:

1 kg Ansatz  
500 g Weizenmehl Type 550  
15 g Salz  
30 g Malz  
Pfeffer  
1 EL Honig  
1 EL Essig  
70 g Butter  
20 g Schweineschmalz  
2 Eigelb  
20 g Hefe  
50-70 ml Milch

## Zubereitung:

Alle Zutaten 10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten und eine Stunde ruhen lassen.

Zu vier gleichen Teilen abwiegen und zu länglichen Ballen formen. Diese in die gefetteten Formen setzen und gleichmäßig andrücken. Nochmals ca. 40 Minuten gehen lassen, die Form schließen, und eine Stunde bei fallender Hitze backen.



### Im Holzbackofen:

Bei 270° C einschießen.  
Backzeit 60 Minuten.



### Im Elektro-Steinbackofen:

Oberhitze 270° C,  
Unterhitze 170° C  
Backzeit 60 Minuten.  
Nach dem Einschießen  
Ofen ausschalten



### Im Haushaltsbackofen:

Bei 250° C einschießen.  
Nach 10 Minuten auf 210° C  
zurückschalten  
und weitere 50 Minuten backen.

**Tipp:** Sie möchten nach dem Toastbrot noch weiter im Elektro-Steinbackofen backen, dann den Ofen nicht ausschalten, sondern die Temperatur auf Oberhitze: 250° C und Unterhitze 150° C reduzieren.



# Schinken-Frischkäse-Toast

## Zutaten für 10 Toasts

- 1 kleine Zwiebel
- ½ Knoblauchzehe
- 400 g Schinken
- 200 g geriebener Käse
- 200 g Schmand
- 100 g Frischkäse
- 2 Eigelb
- ¼ Bund gehackte Petersilie
- ¼ Bund gehackter Schnittlauch
- Salz, Pfeffer, Zucker

## Zubereitung:

Den Knoblauch und die Zwiebel fein hacken und in etwas Butter anschwitzen, beiseitestellen und auskühlen lassen.

Währenddessen den Schinken in kleine Würfel schneiden und in einer Schüssel mit den restlichen Zutaten gleichmäßig vermischen. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Danach die Masse auf die Toastbrotsciben aufstreichen und einschießen.



Im Holzbackofen:  
Bei 280° C einschießen.  
Backzeit 8-10 Minuten.



Im Elektro-Steinbackofen:  
Oberhitze 280° C,  
Unterhitze 180° C  
Backzeit 8-10 Minuten.  
Nach dem Einschießen  
Ofen ausschalten



Im Haushaltsbackofen:  
Bei 200° C einschießen  
(Grillfunktion)  
Backzeit 6-8 Minuten.

**Tipp:** Sie möchten nach dem Toastbrot noch weiter im Elektro-Steinbackofen backen, dann den Ofen nicht ausschalten, sondern die Temperatur auf Oberhitze: 250° C und Unterhitze 150° C reduzieren.