



WATTEWEICHES TOASTBROT

Zutaten für 1 kleines Brot in der Kastenform

der Größe 30 x 12 x 8 cm:

500 g Weizenmehl
(in Ö Typ W480 oder W700,
in D Typ 405 oder 550)
1,5 gestr. TL Salz (=ca. 7 g)
2 EL Zucker (=ca. 30 g)
2 EL Milchpulver (=ca. 15 g – optional)
60 g weiche Butter
350 ml lauwarme Milch
¼ Würfel Frischhefe (=ca. 10 g)
oder ½ Pkg. Trockenhefe (=ca. 4 g)

Zutaten für 2 kleine Brote in 2 kleinen Kastenformen ODER 1 großes in der großen Kastenform der Größe 35 x 15 x 10 cm:

1 kg Weizenmehl
(in Ö Typ W480 oder W700,
in D Typ 405 oder 550)
3 gestr. TL Salz (=ca. 14 g)
4 EL Zucker (=ca. 60 g)
4 EL Milchpulver (=ca. 30 g - optional)
120 g weiche Butter
700 ml lauwarme Milch
½ Würfel Frischhefe (=ca. 20 g)
oder 1 Pkg. Trockenhefe (=ca. 7 g)

Zubereitung:

- 1) Vermischt das Mehl mit dem Salz in einer Rührschüssel.
- 2) Erhitzt die Milch, bis sie lauwarm ist. Kontrolliert die Temperatur mit einem sauberen Finger. Haltet ihn ca. 30 Sek in die Milch. Ist euch nicht zu heiß, passt die Temperatur ach für die Hefe.
- 3) Rührt Zucker, Milchpulver und die zerbröckelte Hefe in die Milch ein.
- 4) Gebt die Hefemischung und die weiche Butter zum Mehl dazu und verknetet einen Teig (per Hand oder mit der Küchenmaschine).
- 5) Ich verwende die Maschine. Es hilft, wenn ihr den Teig 1-2 Mal vom Schüsselrand und Haken herunterdrückt und fortfahrt. So wird er gleichmäßig bearbeitet.
- 6) Nach dieser Zeit ist er elastisch und weich. Gebt ihn auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche und knetet ihn gut durch. Verwendet wenig Mehl, da er weich und möglichst feucht bleiben soll.
- 7) Formt eine Kugel und gebt sie in eine befettete Schüssel. Deckt diese mit Frischhaltefolie und einem Küchentuch ab und lasst den Teig bei Zimmertemperatur ca. 1-1,5 Stunden gehen (etwas länger als üblich, da in diesem Rezept weniger Hefe als sonst verwendet wird). Das Teigvolumen sollte sich am Ende verdoppelt haben.
- 8) Nach der Gehzeit gebt ihr den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche und knetet nur kurz, bis er mit Mehl benetzt ist und nicht an der Arbeitsfläche klebt.
- 9) Nun rollt ihr ihn mit einem Ausrollstab ca. 0,5 cm dick und auf die Form eines Rechtecks aus. Dieses sollte in etwa so breit sein, wie eure Kastenform.
- 10) Rollt den Teig wie eine Roulade von der kurzen Seite aus auf. Legt sie in die befettete Form und deckt diese mit Frischhaltefolie ab. Nun folgt die zweite Gehzeit, die ca. 30-45 min dauert bzw. so lange bis der Teig so aufgegangen ist, dass er über dem oberen Rand der Kastenform steht (siehe Video).
- 11) Heizt den Backofen vor auf 190 Grad O/U Hitze.

Backzeiten 1 kleines Brot aus 500 g Mehl **ODER** 2 kleine Brote in 2 kleinen Kastenformen aus 1 kg Mehl: 190 Grad O/U Hitze: ca. 30 min

Backzeit 1 großes Brot in der großen Kastenform aus 1 kg Mehl:
190 Grad O/U Hitze: ca. 40 min

12) Nach dem Backen nehmt ihr es aus dem Ofen und bestreicht die Oberfläche mit etwas Butter. So wird die Kruste weich. Nehmt es nach ein paar Minuten vorsichtig aus der Form und lasst es vollständig auskühlen. Ich schneide es gerne mit meiner Schneidmaschine in Scheiben, wickle diese in Backpapier und Alufolie und habe 3 Tage frisches, aufgeschnittenes Brot für Sandwiches und Co.



PAMUK TOST - BIJELI KRUH - BIJELI HLJEB

Sastojci za 1 mali kruh u malom kalupu veličine: 30 x 12 x 8 cm:

500 g glatkog pšeničnog brašna
(u AUT tip W480 ili W700, u D tip 405 ili 550)
1,5 ravne kašičice soli (=ca. 7 g)
2 kašike šećera (=ca. 30 g)
2 kašike mlijeka u prahu (= ca. 15 g –
opcionalni sastojak)
60 g maslaca na sobnoj temp.
350 ml toplog mlijeka
¼ kocke svježeg kvasca (=ca. 10 g)
ili ½ pak. suhog (=ca. 4 g)

Sastojci za 2 manja kruha u 2 manja kalupa ILI 1 veliki kruh u velikom kalupu veličine 35 x 15 x 10 cm:

1 kg glatkog pšeničnog brašna
(u AUT tip W480 ili W700, u D tip 405 ili 550)
3 ravne kašičice soli (=ca. 14 g)
4 kašike šećera (=ca. 60 g)
4 kašike mlijeka u prahu (= ca. 30 g)
120 g maslaca na sobnoj temp.
700 ml toplog mlijeka
½ kocke svježeg kvasca (=ca. 20 g)
ili 1 pak. suhog (=ca. 7 g)

Priprema:

- 1) U posudi za miješanje sjedinite brašno i so.
- 2) Zagrijte mlijeko dok ne postane toplo. Prekontrolišite temp. tako što ćete prst držati 30 sek u mlijeku. Ako prstu nije vruće, nije ni kvascu.
- 3) U mlijeko umiješajte šećer, mlijeko u prahu i izmrvljeni kvasac.
- 4) Mješavinu kvasca i ostalih sastojaka dodajte u brašno i zamijesite tijesto, ručno ili pomoću kuhinjske mašine sa nastavcima za tijesta.
- 5) Ja koristim mašinu i preporučujem vam da jednom ili dva puta tijesto skinete sa nastavka i podignete sa dna posude kako bi se svuda jednako premijesilo.
- 6) Nakon tog vremena će biti elastično i mekano. Prebacite ga na lagano pobrašnjenu podlogu i premijesite još jednom, ne koristeći previše brašna jer nam je u interesu da ostane što mekše.
- 7) Formirajte kuglu, koju stavite u pomašćenu zdjelu. Prekrijte je prozirnrom folijom i kuhinjskom krpom i ostavite na sobnoj temp. da nadolazi 1-1,5 h tj. malo duže nego inače, pošto koristimo manje kvasca. Volumen bi se trebao udvostručiti i to je potrebno pratiti.
- 8) Nakon tog vremena tijesto ponovo prebacite na lagano pobrašnjenu podlogu i premijesite tek toliko da se više ne lijepi za radnu površinu.
- 9) Razvaljajte na debljinu od ca. 0,5 cm i veličinu pravougaonika, koji bi trebao biti širok kao što je kalup dugačak, u kojem će se peći.
- 10) Tijesto zarolajte kao rolat i stavite u pomašćeni kalup. Prekrijte kalup prozirnrom folijom i ostavite ponovo da nadolazi 30-45 min tj. dok ne pređe gornji rub kalupa (kao u videu pokazano).
- 11) Zagrijte rernu na 190 stepeni gornji/donji grijači.

Vrijeme pečenja za 1 mali kruh od 500 g brašna **ILI** 2 mala kruha u 2 kalupa od 1 kg brašna:
190 stepeni gornji/donji grijači: ca. 30 min

Vrijeme pečenja za 1 veliki kruh u velikom kalupu od 1 kg brašna:
190 stepeni gornji/donji grijači: ca. 40 min

12) Nakon pečenja ga izvadite iz rerne i površinu premažite sa komadićem maslaca. Tako korica omekša što podsjeća na kupovni tost. Nakon par minuta ga izvadite iz kalupa i ostavite da se potpuno ohladi. Ja volim da ga izrežem pomoću mašine za rezanje i umotam u sloj pek papira i alu-folije. Tako imam 3 dana svjež i narezan kruh, koji je uvijek spreman za sendviče.