

Toastbrot

Knuspriges Toastbrot fürs Frühstück oder Sandwiches.

etwa 20 Scheiben



etwas Übung erforderlich

bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Kastenform (25 x 11 cm):
Fett

Hefeteig:

300 ml Milch
50 g Butter
500 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe
2 geh. TL Salz
1 geh. TL Zucker

Zum Bestreichen:

Wasser

1 Vorbereiten:

Milch erwärmen und Butter darin zerlassen.

2 Hefeteig zubereiten:

Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Butter-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Kastenform fetten.

3 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche kurz durchkneten und zu einer etwa 25 cm langen Rolle formen. Teig in die Kastenform legen und zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 190 °C
Heißluft etwa 170 °C



- 4 Die Teigoberfläche mit etwas Wasser bestreichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 30 Min.

Das Brot aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Pikante und süße Sandwich-Ideen:

Pastrami-Käse-Sandwich:

Getoastete Brotscheiben mit Pesto bestreichen. Mit geriebenem Käse bestreuen, mit Pastrami belegen, Kresse darüber verteilen und zusammenklappen.

Avocado-Mozzarella-Sandwich:

Getoastete Brotscheiben mit Dr. Oetker Crème légère bestreichen. Eine Scheibe mit Avocadoscheiben belegen, salzen und pfeffern und mit Balsamico-Creme besprenkeln. Die andere Scheibe mit Büffel-Mozzarella-Scheiben und fein geschnittenen getrockneten Tomaten in Öl belegen. Zusammenklappen.

Kalter-Braten-Sandwich:

Getoastete Brotscheiben mit Butter bestreichen. Darauf in Scheiben geschnittenen kalten Braten (z. B. Schweinebraten) legen, mit grob geraspelter Gurke belegen und mit BBQ-Soße besprenkeln. Die andere Scheibe mit grobem Senf bestreichen und mit beliebigen frischen Sprossen bestreuen. Zusammenklappen.

Schinkensalat-Sandwich:

Für etwa 6 Sandwiches 200 g gekochten Schinken, 1 Gewürzgurke und 1 hartgekochtes Ei würfeln. Mit 2 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic (je 150 g), 2 TL Senf, Salz und Pfeffer verrühren und die getoasteten Brotscheiben dick damit bestreichen. Zusammenklappen.

Zwetschgen-Marzipan-Sandwich:

Für die Creme 150 g Zwetschgen waschen, entsteinen und in kleine Stücke schneiden. Diese mit 5 EL Wasser, 1 Pr. gemahlenem Zimt, 1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker in einem Topf mit Deckel etwa 5 Min. dünsten. 50 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse klein schneiden, zugeben und pürieren. Getoastete Brotscheiben mit der Creme bestreichen und mit einigen Zwetschgenspalten belegen. Zusammenklappen.





Erdnuss-Bananen-Sandwich:

1 reife Banane schälen und in Scheiben schneiden. 80 g Erdnussbutter und 5-6 EL Milch zufügen und pürieren. Getoastete Brotscheiben damit bestreichen und mit Dr. Oetker Haselnuss-Krokant bestreuen. Nach Belieben mit weiteren Bananenscheiben belegen. Zusammenklappen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Toastbrot kann nach Belieben getoastet und süß oder pikant belegt werden.

