

Buttertoastbrot in der K4 von Petromax

Hauptteig:

1000 g Weizenmehl 550
30 g Salz
40 g Zucker
60 g Butter
400 ml Wasser
100 ml Milch
2 Eigelbe
60 g Frischhefe

Gesamtteig: 1750 g

Das Mehl mit Salz, Zucker mischen.

Die Hefe in Wasser auflösen, Milch und Eigelbe sowie die Butter (Zimmertemperatur) hinzugeben.

Nun sämtliche Zutaten 2 Minuten in der Küchenmaschine mischen und anschl. 6-8 Minuten auf Stufe 3-4 in der Küchenmaschine kneten.

Teigruhe: Mindestens 30 Minuten, den Teig abgedecken.

Jetzt die Teiglinge abwägen zu je ca. 120 gr. rundwirken, länglich aufarbeiten in der Breite der K4-Form nun 4 Teiglinge einsetzen.

Bis ca. 1,5 cm unterm Formrand aufgehen lassen, Deckel drauf und bei ca. 230°C in den Monolith (2. Ebene) auf dem Pizzastein backen.

Bei ca. 230°C anbacken, ausbacken bei 200°C ca. 30-40 Minuten backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 2 Stunden

Aromatisch, fluffiges: **Buttertoast**

Rezept by © Der Feuerbäcker