

Sandwichbrot

Ingrédients

- 100g Milch
- 40g Mehl
- 200g Vollmilch
- 70g Wasser
- 700g Mehl
- 12g Salz
- 55g Zucker
- 2 Eier
- 50g Butter
- 1 Ei für die Glasur (optional)

Préparation

1. Nicht ganz ein Brioche, aber auch nicht ganz ein Brot, das ist natürlich das Toastbrot.
2. Für dieses Rezept habe ich Tangzhong verwendet, eine japanische Technik für Hefeteig, die sehr fluffige und weiche Brioche und Brote ermöglicht.
3. Die Technik ist sehr einfach, man muss nur ein wenig im Voraus planen, um das Tangzhong ruhen zu lassen (wenn möglich über Nacht, mindestens 2 Stunden), und dann folgt das Rezept dem eines klassischen Hefeteigs. Diese Toastbrote können sowohl süß als auch salzig verwendet werden, Sie haben die Wahl!
4. Material: Kastenform Zubereitungszeit: 45 Minuten + Ruhezeit + ca.
5. 50 Minuten Backen Für 3 Toastbrote à 20 cm: Tangzhong: Wasser Milch Mehl Vermengen Sie die drei Zutaten kalt.
6. Dann erhitzen Sie die Mischung unter Rühren auf 65°C, sie wird nach und nach eindicken.
7. Nehmen Sie es vom Herd und bewahren Sie es im Kühlschrank auf, wenn Sie es am nächsten Tag verwenden, oder bei Raumtemperatur, wenn Sie es am selben Tag verwenden.
8. Toastbrot: frische Hefe Vollmilch Wasser Mehl Das Tangzhong bei Raumtemperatur Salz Zucker 2 Eier Butter Zerbröseln Sie die frische Hefe am Boden der Schüssel des mit einem Haken ausgestatteten Roboters.
9. Fügen Sie die Milch hinzu und bedecken Sie es mit Mehl.
10. Geben Sie die Eier, das Salz, den Zucker und das Tangzhong hinzu.
11. Kneten Sie einige Minuten, bis der Teig homogen ist.
12. Fügen Sie die in kleine Stücke geschnittene Butter hinzu.
13. Kneten Sie erneut mehrere Minuten, bis die Butter vollständig eingearbeitet ist und der Teig elastisch ist.
14. Formen Sie eine Kugel, legen Sie sie auf den Boden der Schüssel und lassen Sie sie 30 Minuten bei Raumtemperatur gehen.
15. Dann stellen Sie sie über Nacht (oder mindestens 6 Stunden) in den Kühlschrank.
16. Am nächsten Tag sollte der Teig gut aufgegangen sein.
17. Teilen Sie ihn in leicht große Stücke und formen Sie kleine Kugeln.
18. Rollen Sie sie in die Länge aus und rollen Sie sie dann wie auf den Fotos.
19. Platzieren Sie 3 Teigrollen in jede zuvor gebutterte oder mit Backpapier ausgelegte Kastenform.
20. Lassen Sie sie etwa 1,5 Stunden gehen.
21. Backen: 1 Ei für die Glasur (optional) Heizen Sie den Ofen auf 150°C vor.

22. Wenn Sie möchten, glasieren Sie die Toastbrote mit einem verquirlten Ei.
23. Dann etwa 45 bis 50 Minuten backen (prüfen Sie die Backzeit mit der Spitze eines Messers).
24. Wenn die Toastbrote gebacken sind, stürzen Sie sie auf ein Gitter und lassen Sie sie abkühlen.
25. Um sie aufzubewahren, wickeln Sie sie schnell in Frischhaltefolie; sie lassen sich auch sehr gut einfrieren.
26. Dann variieren Sie sie nach Ihren Wünschen und genießen Sie es!
27. Eine sehr einfache Idee, die den meisten gefallen wird, die Croque-Monsieur!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com