Fluffiges Toastbrot

Extra weich, voll im Geschmack. Ob fluffig oder kross getoastet: Frisches Toastbrot ist etwas ganz Besonderes. Wir backen es am liebsten selbst und genießen es typisch amerikanisch mit Marmelade und Erdnussbutter aber auch zu Baked Beans oder als Grilled Cheese Sandwich. Deiner Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Genieße jede Scheibe!



Fluffiges Toastbrot | Foto: Linda Katharina Klein
Zutaten (1 Toastbrot | Circa 15 Scheiben): 500 Gramm Mehl | 125 Milliliter (pflanzliche) Milch | 125 Milliliter lauwarmes Wasser | 0,5 Würfel Hefe | 30 Gramm zimmerwarme (vegane) Butter | 25 g Zucker | 1 Teelöffel Salz | 1 Esslöffel geschmacksneutrales Pflanzenöl



Fluffiges Toastbrot | Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (180 Minuten): 1. Hefe in lauwarmen Wasser auflösen, dann Milch dazugeben. 2. Mehl mit Salz und Zucker vermengen. 3. Eine Mulde formen und das Hefegemisch hineingeben. 4. Butter in kleinen Stücken dazugeben. 5. Alles zu einem samtigen Teig verkneten, dann abgedeckt eine Stunde ruhen lassen. 6. Währenddessen die Kastenform einfetten. 7. Teig in drei bis vier Stücke teilen, rundklopfen und die Kastenform geben. 8. Teig abgedeckt nochmals eine Stunde gehen lassen. 9. Ofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. 10. Toastbrot circa 30 Minuten backen, bis die Oberfläche leicht golden ist. 11. Vor dem Schneiden abkühlen lassen. 12. Fluffig weich genießen oder vor dem Verzehr toasten.

Dazu passt hervorragend: Marillen-Marmelade, Quittengelee, Hummus und viele andere Brotaufstriche! Jetzt noch mehr Brote und Kleingebäck sowie weitere amerikanische Rezepte und vegane Rezepte entdecken!

Nährwerte/Scheibe: 146 Kalorien | 2,7 Gramm Fett | 26,2 Gramm Kohlenhydrate | 4,3 Gramm Eiweiß