Toffli

Saftiges, helles Kastenbrot

Wer helles Brot liebt, liebt Toffli mit weicher, aromatischer Krume und knackiger, feiner Kruste. Das Brot hält sich 3 - 4 Tage frisch. Toffli ist bei Klein und Groß beliebt. Im Teig befindet sich eine etwas unübliche Zutat.

Menge: 1 Kastenbrot
Schwierigkeit: einfach
Zubereitungszeit: 15 Minuten
Ruhe-/Gehzeit: 90 Minuten
Backzeit: 65 Minuten
zweite Schiene v. unten
Kerntemperatur: 101 - 102 °C

Tipp:
Verwende für die Kartoffelpüree-Flocken einfach Dein Lieblingsprodukt aus dem Supermarkt oder Bioladen. Selbst Instantflocken für Süßkartoffel-Püree wurden erfolgreich getestet.

Rezept mit hefefreier Alternative

Ideal für Holzback-rahmen

Zutaten Toffli:

Bitte wähle aus jeder Zeile eine für Dich passende Zutaten-Alternative aus dem Baukasten.

	Alternative 1	⟷	Alternative 2	⟷	Alternative 3
Zutaten:					
210 g	lauwarmes Wasser (30 °C)		–		–
210 g	lauwarme Milch (laktosef.)	210 g	lauwarmer Pflanzendrink jede Sorte (30 °C)		
15 g	Frischhefe	5 g	Trockenhefe	*hefefreie Variante:*	
				10 g	Weinsteinbackpulver
				5 g	Baking Soda
110 g	Kartoffelpüree-Flocken, Marke egal (Instant-Produkt, wird auch als Kartoffelbrei-Pulver/Flocken verkauft)				
340 g	Reis-Vollkornmehl	340 g	Reismehl	340 g	Cassavamehl
140 g	Kartoffelstärke	140 g	Tapiokastärke	140 g	Reis-/Maisstärke
12 g	Salz		–		–
20 g	Apfelessig	20 g	Verjus	20 g	Reisessig
300 g	Naturjoghurt (laktosefrei)	300 g	pflanzliche Joghurt-Alternative (Natur)		
1 MSP	Brotgewürz		weglassen		–
Sonstige Zutaten:					
	Kastenform circa 30 cm		Holz-Backrahmen		–
	Öl für die Form		–		–
2 EL	Mehl für die Form (Reis-Vollkornmehl, Reismehl oder Cassavamehl)				–

Zubereitung Toffli:

1. Wasser und Milch in die Rührschüssel geben, die zerkrümelte Hefe dazugeben und verrühren.
   Info: Bei der hefefreien Variante die beiden Zutaten bitte zur Mehlmischung geben.

2. Alle trockenen Zutaten in einer weiteren Schüssel gut mischen. Das ist die Mehlmischung.

3. Apfelessig, Mehlmischung und Naturjoghurt zum Hefegemisch geben und verrühren.

4. Die Mehlmischung dazugeben und den Teig für eine Minute auf Stufe 2 Minuten verrühren. Er soll nur so weich sein, dass er sich in der Kastenform glattstreichen lässt. Ist der Teig fest und krümelig geworden, noch etwas Wasser und Milch zugeben und erneut rühren. Je nach Kartoffelpüree-Flocken kann der Teig krümelig werden. Die verschiedenen Produkte der unterschiedlichen Hersteller benötigen unterschiedlich viel Flüssigkeit.
   Tipp: Wer eine Küchenmaschine mit Flexi-Rührelement hat, dieses ist ideal. Ansonsten den K-Haken / Flachrührer nehmen, aber keinesfalls den Teighaken. Beim Handrührgerät die Knethaken verwenden. Der Teig kann auch von Hand mit einem stabilen Löffel gerührt werden.

5. Kastenform oder Backrahmen fetten. Den Teig hineingeben, etwas glattstreichen und die Oberfläche leicht bemehlen. Abdecken und bei Raumtemperatur für circa 60 Minuten gehen lassen. Backofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
   Info: Die hefefreie Variante wird sofort gebacken, der Teig muss nicht gehen.

6. Den Teig an der Oberfläche gut mit Wasser besprühen. Das klappt bestens mit einer Blumenspritze.

7. Toffli für 15 Minuten auf 250 °C, mittlere Schiene backen. Dann die Backofentür kurz öffnen und den Dampf ablassen. Temperatur auf 190 °C reduzieren und für weitere 50 Minuten backen. Je nach Ofen kann es auch länger dauern oder schneller gehen. Einfach die Kerntemperatur messen.

8. Das Toffli-Brot auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.
   Info: Wird es zu warm angeschnitten, kann das Brot innen klebrig sein.