

# MARMOR-TOAST

## Was braucht ihr?

### Für den Hauptteig

- 35 g Hefe
- 250 ml lauwarme Milch
- 30 g Backkakao
- 20 ml Milch
- 500 g Weizenmehl (550)
- 65 g Butter
- 50 g Zucker
- 10 g Salz

außerdem zur Dekoration:

- 1 Ei

zum Backen:

- Brotbackform (Länge 23cm)



## Wie wird's gemacht ?

Die Hefe und den Zucker in der lauwarmen Milch auflösen. Danach können alle anderen Zutaten hinzugefügt werden. Das Salz wird zuletzt hinzugegeben. Der Teig wird ca. 6 Minuten auf kleiner Stufe, danach 8 Minuten auf schneller Stufe geknetet.

Den Teig wiegen und zu zwei Teilen aufteilen. Ein Teil kommt nochmals in die Knetmaschine. Um eine bessere Verteilung des Kakaos zu gewährleisten wird dieser zuerst mit den 20 ml Milch angemischt und dann mit in die Knetmaschine gegeben. Mit der Hand danach auch nochmal durchkneten.

Die Teighälften abdecken und 20 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.

Nun werden beide Teighälften mithilfe eines Nudelholzes ausgerollt. Am besten stellt ihr eure Brotbackform daneben, dann könnt ihr die Länge der Teigplatten besser abschätzen. Mit einem Zerstäuber wird jetzt eine Hälfte mit Wasser benetzt und die zweite Teigplatte darauf gelegt. Rollt die Platten zu einer Rolle auf und setzt den Teig dann mit dem Schluss nach unten in die Backform. Die Teigenden werden am besten etwas unter die Teigrolle gedrückt um den Teig zu spannen. Es schließt sich eine Stückgare von 35 Minuten an.

Nach der Gare wird der Laib mit der Eistreiche bepinselt. Wartet kurz ab, bis die Streiche etwas angetrocknet ist und schneidet dann mit einem scharfen Messer längt etwa 2 cm tief in die Teigoberfläche ein.

Ab gehts mit der Backform in den auf 190 °C vorgeheizten Backofen. Die Backzeit beträgt etwa 35 Minuten. Schaut aber ab und zu mal rein ob das Brot nicht zu dunkel wird. Ist dies der Fall, könnt ihr es einfach mit etwas Alufolie abdecken.