Toastbrot

**Zutaten**

* 1 Würfel frische Hefe oder 2 Pck. Trockenhefe
* 450 Milliliter Wasser lauwarm
* 1 Teelöffel [Zucker](https://amzn.to/4fdbIll)
* 700 Gramm [Weizenmehl](https://amzn.to/3YRuwRj) am besten Type 550 1 Esslöffel [Salz](https://www.amazon.de/Bioenergie-Salz-Streuer-1er-Pack/dp/B07XP1Q5CN?_encoding=UTF8&tag=backenmachtgluecklich-21#038;keywords=Salz&qid=1664529368&qu=eyJxc2MiOiI2LjU2IiwicXNhIjoiNS41MSIsInFzcCI6IjUuMzIifQ%3D%3D&rdc=1&s=grocery&site-redirect=de&sr=1-7&linkCode=ll1&tag=bmg-ingredient-21&linkId=ffc434688cf469723c4efc0a924d9366&language=de_DE&ref_=as_li_ss_tl) gestrichen

**Zubereitung**

* Die Hefe in eine Tassen mit ca. 150 ml des lauwarmen Wassers bröckeln. Teelöffel Zucker hinzugeben und dann mit einem Löffel so lange rühren, bis sich Zucker und Hefe aufgelöst haben.
* Das Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde eindrücken. Hier nun die lauwarme Hefe-Wasser-Mischung hinzufügen. Mit etwas Mehl in der Mulde verrühren. Schüssel mit einem Tuch bedecken und an einem warmen Ort für ca. 15 Minuten aufgehen lassen.
* Das Salz und das restliche Wasser hinzugeben (ca. 300-350 ml). Den Teig so lange kneten, bis er glatt ist. Den Teig in der Schüssel zurück an den warmen Ort stellen. Etwa eine Stunde gehen lassen, bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat. Teig in eine große gefettete Kastenform geben und glattstreichen. Nochmals ca. 1 Stunde gehen lassen.
* Ofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Brot nach Belieben mit einem großen scharfen Messer mehrfach schräg einschneiden. Evtl. mit etwas Milch bestreichen, damit das Brot später glänzt. Auf der mittleren Schiene ca. 40-50 Minuten backen.