

SELBSTGEBACKENES TOASTBROT

BACKZEIT:
ca. 30 Minuten

VORBEREITUNG:
ca. 2 - 2,5 Stunden



ZUTATEN

- ✗ 500 g Dinkelmehl feingemahlen
- ✗ 2 EL Zucker
- ✗ 2 TL Salz
- ✗ 1 Pkg. Bio-Trockenhefe
- ✗ 270 g lauwarme Milch
- ✗ 70 g weiche Butter

ZUBEREITUNG

Für das Toastbrot zuerst Mehl, Zucker, Salz und die Bio-Hefe gut vermischen.

Die lauwarme Milch mit der weichen Butter hinzugeben und mit der Rührmaschine zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Die Flächen der Rührschüssel etwas bemehlen und den Hefeteig mit einem feuchten Tuch abgedeckt anschließend 1 -1,5 Stunden gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Die Kastenform einfetten. Den Hefeteig aus der Form nehmen und erneut durchkneten. Zu einer ca. 25 cm langen Rolle formen und in die Kastenform legen. Erneut mit dem feuchten Tuch abgedeckt für weitere 30 -60 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Eine mit Wasser gefüllte Auflaufform in die unterste Schiene des Ofens stellen. Das Toastbrot mit Wasser bepinseln und für ca. 30 Minuten backen. Das Brot aus dem Ofen nehmen und komplett auskühlen lassen. So lässt sich das Toastbrot am besten schneiden.



Dinkelmehl enthält Natrium, Kalium, Kalzium, Phosphor und Eisen.