



# Weltmeister Toastbrot

Schwierigkeitsgrad



1 Stück



3 Stunden

## Zutaten

500g Dinkelmehl Type 630  
10 g frische Hefe  
40 g weiche Butter  
ca. 300 ml lauwarmes Milch  
2 Tl. Salz  
1 Tl. Zucker

## Zubereitung

Den Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den kleinen Zaubermeister mit Butterschmalz einfetten und mit Mehl bestäuben.

Das Mehl in die Rührschüssel sieben und Salz sowie Zucker darüber streuen. Die Hefe in etwas lauwärmer Milch vollständig auflösen und zum Mehl geben. Die Butter dazugeben und alles gut vermischen. Die restliche Milch nach und nach hinzufügen. Ca. 3 Minuten kneten lassen.

Den Teig aus der Schüssel nehmen, kurz mit den Händen durchkneten und in die große Nixe geben. Ca. 2 Stunden gehen lassen. Dann den Teig in 3 gleich große Stücke teilen. Jedes Teigstück einzeln durchkneten, länglich formen und in den Zaubermeister nebeneinander legen. Nochmals 15 Minuten gehen lassen.

Den Backofen ohne Deckel auf 220°C vorheizen. Die Teiglinge 10 Minuten anbacken, dann die Temperatur auf 180°C reduzieren und weitere 25-30 Minuten backen.

SCAN ME



Ofenmeister



pampered|chef  
SELBSTSTÄNDIGE BERATERIN