



## Selbstgebackenes Toastbrot



 **Arbeitszeit:** 10 Minuten

 **Koch- & Backzeit:** Ca. 45  
Minuten

 **Ca. 15 Stücke**

 **Schwierigkeit:** Einfach

### Zutatenliste

#### Zutaten

- 500g Weizenmehl Type 405/550
- 210ml Wasser, lauwarm
- 80ml Milch, lauwarm
- 50g weiche Butter
- 15g frische Hefe oder 10g Trockenhefe (oder weniger, dann muss der Teig länger gehen)
- 8g Honig (oder 10g Zucker)
- 1 TL Salz

### Zubereitung

Zuerst das Mehl mit dem Salz gut vermischen. Danach die Hefe mit dem Honig im lauwarmen Wasser auflösen. Anschließend das Hefe-Wasser-Gemisch, die lauwarme Milch und die weiche Butter in das Mehl geben und ca. 10 Minuten zu einem elastischen Teig kneten.

Den Teig zugedeckt für ca. 1 1/2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.

Nun wird der Backofen auf 180° Ober-/Unterhitze oder 160° Umluft vorgeheizt.

Wenn sich das Teigvolumen verdoppelt hat, den Teig zu einer rechteckigen Platte dehnen und einrollen. Die Teigrolle in eine gefettete und bemehlte Kastenform geben und nochmals 30 Minuten gehen lassen. Wer mag, kann die Kastenform z. B. mit einem Backblech zudecken, dass die typische Toastbrotform entsteht.

Zuletzt den Teig mit etwas Milch einstreichen und anschließend für 40-45 Minuten auf der untersten Schiene backen. Das Brot sollte ausnahmsweise nicht rundum goldbraun und knusprig sein, sondern wie ein Toastbrot hell und weich.

Wenn das Toastbrot abgekühlt ist, kann es gegessen werden.

Guten Appetit!

Tipp: Nach dem vollständigen Abkühlen kann das Toastbrot in Scheiben geschnitten, verpackt und eingefroren werden. So kann immer nach Bedarf Toastbrot aus dem Gefrierschrank geholt werden — und das Brot schimmelt nicht.

