



Dinkel-Toastbrot



Arbeitszeit: 20 Minuten



Koch- & Backzeit: 30 Minuten



6 Personen



Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- 370g Dinkelmehl 630
- 37g Butter
- 5g Zucker
- 7g Salz
- 15g frische Hefe
- 200g Wasser oder Milch (warm)

Zubereitung

Alle Zutaten in der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten. Danach den Teig für ca. 20 Minuten ruhen lassen. Nach der Teigruhe einen langen Laib formen in eine Brotbackform / Stutenkasten (1 Liter) mit der glatten Seite nach oben einlegen. Die Kastenform abdecken und gegebenenfalls die Oberfläche befeuchten. Nach etwa 30 Minuten an einem warmen Ort (der Teig sollte sich nicht ganz verdoppelt haben) die Oberfläche nochmals befeuchten und im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad für ca. 30 Minuten backen.

Tipp: Die Ruhezeiten eventuell verlängern oder verkürzen, je nach Umgebungstemperatur. Durch Austausch von Wasser mit Milch bekommt Ihr eine softere Struktur, dafür ein nicht ganz so knuspriges Brot.

