

## Toastbrot aus der Minikastenform

### Teig:

330 g Milch  
120 g Lievito Madre aus dem Kühlschrank  
330 g Weizenmehl 550  
140 g Hartweizenmehl  
30 g Butter  
10 g Salz  
10 g Zucker  
5 g Hefe

**Tipp:** Falls keine Lievito Madre vorhanden, einfach weglassen und 5 g mehr Hefe in den Teig geben!



### Zubereitung:

Alle Zutaten außer der Hefe in die Teigmaschine geben und 3 Minuten langsam kneten. Danach 20 Minuten ruhen lassen. Nach der Ruhezeit die Hefe zugeben und weitere 12 Minuten schneller kneten.

Nun 12 gleich große Teiglinge abteilen und rundschieben. In jede Mulde der Minikastenform 3 Kugeln legen abdecken und über Nacht im Kühlschrank lagern.

Am nächsten Morgen aus dem Kühlschrank holen und aklimatisieren lassen bis der Ofen 250 Grad Temperatur hat. Beim einschließen den Ofen auf 210 Grad zurückdrehen und in 20-25 Minuten fertig backen.

**Verwendete Produkte:** Teigunterlage, Nylonmesser, Edelstahl-Streufix, Minikastenform, Kuchengitter

Sevi

**bäckt und köchelt**

Severine Schmid  
Weidenstraße 8  
74182 Obersulm  
Tel.: 0176/99267100

**pampered|chef**

SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN