

Toasties, Übernachtgare

Teig:

240 ml Buttermilch
3 g Hefe
40 g Livieto Madre aus dem
Kühlschrank
1 TL Zucker
380 g Dinkelmehl 630
2 TL Salz
75 g weiche Butter

Maismehl oder Hartweizengrieß zum
bestäuben

Tipp: Falls keine Livieto Madre
vorhanden, einfach weglassen und 3 g
mehr Hefe in den Teig geben.



Zubereitung:

Hefe, LM, die Buttermilch und den Zucker in eine Schüssel geben und verrühren. (Thermomix: 3 Min./37° C Stufe 2). Anschließend das Mehl und Salz hinzu geben und alles zu einem elastischen, leicht klebrigen Teig verarbeiten. (Thermomix: 3 Min. Teigknetstufe). Danach die weiche Butter zügig einarbeiten.

Den klebrigen Teig in die gut geölte mittlere Edelstahl-Rührschüssel geben und abgedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Morgen den Teig vorsichtig aus der Schüssel auf die mit Maismehl und Hartweizengrieß bestreute Teigunterlage geben und zu einer dicken Rolle formen (versucht den Teig nicht zu viel zu kneten, damit die Luft im Teig bleibt). Mit dem Nylonmesser 12 gleichgroße Stücke schneiden. Einen tiefen Teller mit Hartweizengrieß und Maismehl bestreuen und die Teiglinge darin wenden. Nun nochmal abgedeckt 20-30 min. gehen lassen.

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und die Edelstahl-Antihaftpfanne auf 2/3 Hitze mit einer kleinen mini Portion Butterschmalz auf den Herd stellen. Nun die Toasties in der Pfanne. Von beiden Seiten goldgelb rösten. Danach die Toasties auf den großen runden Stein oder einen anderen Stein nach Wahl legen und nochmals für ca. 15 min. fertigbacken (Sichtkontakt!). Die Garzeit variiert natürlich von Ofen zu Ofen.

Verwendete Produkte: Teigunterlage, Nylonmesser, Edelstahl-Rührschüssel, Edelstahl-Antihaftpfanne, Silikonpinsel, großer runder Stein, Packs an Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi

bäckt und köchelt

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

pampered|chef

SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN