

Dinkeltoastbrot aus dem Zauberkasten

Zutaten:

150 g Milch
150 g Buttermilch
10 g Honig
20 g Hefe
500 g Dinkelmehl 630
10 g Salz
30 g Butter



Zubereitung:

Milch, Buttermilch, Hefe und Honig verrühren (Thermomix: 1 min./Stufe2/37°C erwärmen). Übrige Zutaten außer der Butter zufügen und 1 min. Teigknetstufe. Butter zufügen und nochmals 1 Min. unterkneten. Den Teig in die große Nixe füllen und 1 h abgedeckt gehen lassen.

Sodann den Teig auf die leicht bemehlte Teigunterlage geben und in 3 gleich große Teigstücke teilen und rundwirken. Die Teigkugeln in den gefetteten Zauberkasten legen und mit etwas Buttermilch abstreichen. Abgedeckt mit dem Stretch-Fit 45 Min. gehen lassen.

Kurz vor Garende den Backofen auf 250°C aufheizen. Sodann den Zauberkasten mit dem Toastbrot ohne Stretch fit unter kräftigem schwaden in den Ofen schieben. Temperatur sofort auf 210°C reduzieren und in ca. 45 min. fertig backen (Sichtkontakt).

Verwendete Produkte: große Nixe, Teigunterlage, Edelstahl-Streufix, Nylonmesser, Zauberkasten plus, Packs an! Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN