

Dinkeltoastbrot aus dem Deluxe Airfryer

Zutaten:

150 g Milch
150 g Buttermilch
10 g Honig
20 g Hefe
500 g Dinkelmehl Typ 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 kleinen Zaubermeister legen und mit etwas Buttermilch abstreichen. Abgedeckt nochmals ca. 30 Min. gehen lassen.

Sodann den kleinen Zaubermeister in den Deluxe Air Fryer geben (Achtung! Backblech rausnehmen und Rost umgedreht auf den Boden stellen und obiges Schutzgitter abnehmen). Ca. 50 min. Air Fry. Brot sofort aus dem kleinen Zaubermeister nehmen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.

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

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN