

Toastbrot aus dem Zauberkasten

Zutaten:

200 g Kefir
200 g Wasser
13 g Honig
20 g frische Hefe
660 g Weizenmehl Typ 550
13 g Salz
40 g Butter



Zubereitung:

Wasser, Kefir, Hefe und Honig verrühren (Thermomix: 1,5 min./Stufe2/37°C erwärmen). Übrige Zutaten außer der Butter zufügen und 2 min. Teigknetstufe. Butter zufügen und nochmals 2,5 Min. unterkneten. Es sollte ein schöner glatter Teig entstehen. Den Teig in die große geölte Nixe füllen und 1 h abgedeckt gehen lassen.

Sodann den Teig auf die leicht bemehlte Teigunterlage geben und rund und langwirken und in den gefetteten Zauberkasten legen und nochmals 30 min. abgedeckt gehen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 210°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Zauberkasten in den Ofen geben und die Temperatur sofort auf 190°C senken und für ca. 50 Min. fertig backen.

Toastbrot sofort aus dem Zauberkasten nehmen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.

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

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN