

Dinkeltoast aus dem Zaubermeister

Zutaten:

Quellstück:

160 g Wasser
160 g Kefir
10 g Nusscreme von Edelschmaus
10 g frische Hefe
4 g Flohsamenschalenpulver

Hauptteig:

Quellstück
500 g Dinkelmehl Typ 630
10 g Salz
30 g Omas Butteröl von Edelschmaus



Zubereitung:

Für das Quellstück Wasser, Kefir, Hefe und Nusscreme in den Thermomix geben 2 min./37°C Stufe 2 erwärmen. Flohsamenschalenpulver dazugeben und kurz klümpchenfrei verrühren. 10 min. quellen lassen.

Übrige Zutaten dazugeben und 3 min. Teigknetstufe kneten. Den Teig in die große leicht geölte Nixe füllen und 1,5 h abgedeckt gehen lassen.

Sodann den Teig auf die leicht bemehlte Teigunterlage geben und rund und langwirken und in den gefetteten kleinen Zaubermeister legen. Abgedeckt nochmals ca. 30 Min. gehen lassen. Dabei den Backofen auf 210 Grad Ober-/Unterhitze aufheizen.

Toastbrot ca. 50 min. auf der untersten Schiene auf dem Rost fertig backen. Sofort aus dem kleinen Zaubermeister nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

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

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN