

Toast aus den Brilliance Antihaft Kastenformen mit Deckeln

Zutaten:

300 g Kefir
300 g Wasser
10 g Honig
20 g frische Hefe
990 g Weizenmehl Typ 550
20 g Salz
60 g Butter

Topping: etwas Butter nach dem Backen



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. Mit dem Spatel etwas nachhelfen.

Stückchenweise Butter zufügen und nochmals 4 Min. unterkneten. Es sollte ein schöner glatter Teig entstehen. Den Teig in die große geölte Edelstahl Rührschüssel füllen und 1 h abgedeckt gehen lassen.

Sodann den Teig auf die leicht bemehlte Teigunterlage geben in 10 gleich große Teile teilen und jeweils rund wirken. Jeweils 5 Teigkugeln in das Brilliance Antihaft Kastenformen Set legen mit den Deckeln abdecken und nochmals 30 min. gehen lassen.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 210°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Deckel abnehmen und die Kästen in den Ofen geben. Temperatur sofort auf 190°C senken und für ca. 40 Min. fertig backen.

Toastbrote aus den Formen nehmen und noch heiß mit etwas Butter bestreichen, das macht sie wunderbar soft. Zum Auskühlen ein Geschirrtuch auf die Brote legen.

Verwendete Produkte: Teigunterlage, Edelstahl-Streufix, große Edelstahl Rührschüssel, Brilliance Antihaft Backformen Set, Packs an! Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN