

TOASTBROT

FÜR 1 KASTENFORM

BACKZEIT: CA. 40 MINUTEN

Zutaten:

500g Bio Weizenmehl T700
200g Wasser handwarm
100g Milch lauwarm
30g Butter
10g Salz
10g Zucker
12g Germ

So wird's gemacht:

- Das Wasser und die Milch in eine Schüssel geben, Mehl, Salz, Zucker und die Germ dazugeben und zum Schluss die zimmerwarme Butter
- Zu einem glatten Teig verkneten und 30 Minuten rasten lassen
- Nochmal gut durchkneten und einen länglichen Wecken formen
- Diesen in eine eingebuttrte Kastenform legen und wieder ein paar Minuten aufgehen lassen
- Den Backofen auf 220°C vorheizen, die Oberfläche des Teiges mit etwas Wasser befeuchten und nach 5 Minuten Backzeit die Temperatur auf 180°C zurückschalten
- Noch 35-40 Minuten mit viel Dampf fertigbacken

TIPP: Das Toastbrot eignet sich sehr gut zum Tiefkühlen, am besten gleich in Scheiben geschnitten!