

Toastbrot

Zutaten

- 310 g Wasser, handwarm
- 15 g Hefe
- 10 g Zucker

- 200 g Emmer 630
- 280 g Weizen 550
- 65 g Sonnenblumenöl, neutral
- 10 g Salz

→ es geht auch komplett Emmer 630 oder komplett Weizen 550

→ oder Mehlmenge komplett durch Dinkel 630 ersetzen



Eva-Maria Möhrle
Selbst. Direktorin Pampered Chef®
Selbst. Beraterin Edelschmaus®
0177 747 11 71
info@evasgenusswelt.de

Zubereitung

- Wasser, Hefe und Zucker miteinander verrühren, bis sich alles aufgelöst hat.
TM: 2 Min/37°/St 2
- Die restlichen Zutaten dazu und **5 Minuten** kneten.
- Teig die große Nixe geben und mit Deckel ca. **1 Stunde** gehen lassen.
- Teig auf die bemehlte Teigunterlage geben und nochmal durchkneten. Nun mit dem Nylonmesser in 3 Teile teilen - diese falten und rund schleifen. Die 3 Teiglinge nebeneinander in den leicht gefetteten Zauberkasten legen.
- Mit einem Tuch abgedeckt **30 Minuten** ruhen lassen.
- In dieser Zeit den Ofen auf **210°C O/U-Hitze** aufheizen.
- Den Zauberkasten auf dem Rost unterste Schiene einschieben und zunächst für **15 Minuten** backen.
- Jetzt die Temperatur auf **180°C** reduzieren und weitere **30 Minuten** fertig backen. Falls es zu dunkel wird ggf. mit Backpapier oder Alufolie abdecken.
- Toastbrot aus dem Ofen nehmen und direkt aus dem Kasten stürzen.
- Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.