

Buttermilch Toast



Zutaten:

- 150g Milch, zimmerwarm
- 150g Buttermilch, zimmerwarm
- 10g Honig
- 20g Hefe
- 500g Weizenmehl 550
- 10g Salz
- 30g weiche Butter



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

Zubereitung

- Milch und Buttermilch miteinander verrühren und den Honig und die Hefe darin auflösen.
TM: **1min./37°/St.2**
- Mehl und Salz dazu und **1 Minute** verkneten.
TM: **1min./Teigstufe**
- weiche Butter dazu und nochmal **1 Minute** kneten.
TM: **1min./Teigstufe**
- Den Teig in der mittleren Edelstahl-Rührschüssel oder der Großen Nixe **1 Stunde** mit Deckel gehen lassen.
- Den Teig auf die Teigunterlage geben, mit dem Nylonmesser in **3** gleiche Teile teilen und jedes Teigstück kurz falten und rund wirken.
- Zauberkasten etwas ausfetten und die Teigkugeln nebeneinander rein legen und mit etwas Buttermilch bestreichen.
- Abgedeckt für ca. **45 Minuten** erneut gehen lassen (Zum Abdecken einfach die Teigunterlage über den Zauberkasten legen).
- Kurz vor Gehzeitende den Backofen auf **250°** aufheizen.
- Zauberkasten in den heißen Ofen schieben und die Temperatur auf **210°** reduzieren.
- Toastbrot für ca. **45 Minuten** backen (jeder Ofen backt anders, deswegen mal so nach 40 Minuten reinschauen!).