

Dinkel-Toastbrot

Zutaten für 1 Brot:

- 500 g Dinkelmehl
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 1,5 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 100 ml Wasser
- 200 ml Milch
- 2 EL Butter (gehäuft)



Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 25 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 35 Minuten
Ruhezeit:	1 Stunde

Toastbrot-Teig zubereiten

1. Gib das Wasser mit der Milch und der Butter in einen kleinen Topf und erwärme sie leicht, so dass sich die Butter auflöst.
2. Siebe das Mehl in eine Schüssel, füge den Zucker, das Salz und die Trockenhefe hinzu.
3. Gib nun das Butter-Wasser-Milch-Gemisch hinzu und knete alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig.

Toastbrot-Teig mit dem Thermomix zubereiten

1. Gib das Wasser mit der Milch und der Butter in den Mixtopf und erwärme sie 3 Minuten lang bei Stufe 2 auf 37°C.
2. Gib dann das Mehl, den Zucker, das Salz und die Trockenhefe hinzu.
3. Schalte die Knetstufe für 3 Minuten an und lasse deinen Thermomix einen geschmeidigen Teig kneten.

Toastbrot backen

4. Fette eine Kastenform ein und gib den Teig hinein. Decke ihn mit einem sauberen Tuch ab und lasse ihn an einem warmen Ort für eine Stunde gehen.
5. Heize den Backofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze vor und backe das Toastbrot für 25

Minuten. Ich empfehle dir dabei eine feuerfeste Schüssel mit Wasser mit in den Ofen zu geben, damit das Brot saftiger wird und nicht austrocknet.

6. Nimm das Brot nach der Backzeit direkt aus der Form, bestreiche es mit Butter und lasse es dann abgedeckt auskühlen.



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).