Dinkel-Toastbrot

10 Min		36 Min
ZUBEREITUNGSZEIT		GESAMTZEIT

Zutaten für 1 Brot

- 500 g Dinkelmehl
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 1 ½ TL Salz
- 1 TL Zucker
- 100 ml Wasser
- 200 ml Milch
- 2 EL Butter (gehäuft)

Zubereitung:

1. Gib das Wasser mit der Milch und der Butter in einen kleinen Topf und erwärme sie leicht, so dass sich die Butter auflöst. (Thermomix 3 Min. / Stufe 2 / 37 Grad)
2. Mische das Mehl in einer Schüssel mit Zucker, Salz und Trockenhefe. Gib das Butter-Wasser-Milch-Gemisch hinzu und knete alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig. (Thermomix 3 Min. / Knetstufe)
3. Fette eine Kastenform. Gib den Teig hinein. Decke ihn mit einem sauberen Tuch ab und lasse ihn an einem warmen Ort für eine Stunde gehen.
4. 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. Nimm es nach der Backzeit direkt aus der Form, bestreiche es mit Butter und lasse es dann abgedeckt mit einem sauberen Geschirrtuch auskühlen.