

Toast-Brot

von Gabi Kurz

Butter und Streumehl für die Kastenform.

- 1 Tl. Vollmeersalz
- 275 ml. kaltes Wasser
- 50 g Hefe
- 1 El. Honig
- 825 g Weizen
- 65 g Butter

Eine Kastenform mit weicher Butter auspinseln, mit Mehl bestäuben.

Vollmeersalz im Mörser zerstoßen, mit Wasser, Hefe, Honig verrühren.

Weizen fein mahlen, in die vorbereitete Flüssigkeit geben und 10-12 Minuten kneten.

10 Minuten zugedeckt gehen lassen.

Butter vorsichtig schmelzen, zum Teige geben und gut einarbeiten.

Teig in die Kastenform einfüllen, mit einem Küchentuch bedeckt 10 - 20 Minuten gehen lassen.

Bei 200° C 20 Minuten, dann die Hitze verringern und bei 180° C 40 Min. backen.