

Vollkorn-Butter-Toastbrot

von Gabi Kurz

(Für Kastenform mit Deckel)

- 300 g Weizenvollkornmehl und
- 350 g Dinkelmehl sehr fein gemahlen
- 250 g Sahne
- 250 g Wasser mit
- 70 g Butter auf 35° C erwärmen und mit
- 1 Tl. Akazienhonig und
- 1 Tl. Meersalz sowie
- 20 g Hefe zum Vollkornmehl geben.

Die Zutaten 10 Min. kneten oder von Hand schlagen.

Den Teig an einem warmen Ort zugedeckt etwa 30 Min. gehen lassen.

Nochmals 5 Min. kneten und in die gefettete Form füllen.

Backofen vorheizen.

Der Toastbrotteig ist weicher als die üblichen Hefeteige.

Man kann ihn nicht formen, er wird mit einem Löffel oder einem Teigschaber in die Kastenform gefüllt.

Achten Sie darauf, dass auch der Deckel der Form gut gefettet ist!

Den Teig so lange gehen lassen, bis er die Form fast ausgefüllt hat.

Danach 30 Min. bei 220° C anbacken und dann 30 Min. bei 160° C ausbacken.

Das gebackene Toastbrot sofort aus der Form nehmen und auskühlen lassen.