

Vollkorn-Toast

von Marita Winkelmann

(Hefebrot)

- 450 g Weizenvollkornmehl
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 1/4 Ltr. Wasser
- 30 g Butter
- 1 Tl. Honig
- 1 Tl. Vollmeersalz

Hefe in Wasser auflösen.

Honig und Weizenvollkornmehl zugeben.

Mit dem Handrührgerät einige Minuten kneten.

Butter (evtl. zerlassen) sowie Salz zugeben und nochmals gut durchkneten.

In eine gefettete Kastenform geben.

1 1/2 Stunden gehen lassen.

Bei 220° C (unterste Schiene) 25 Minuten backen.

1 Tasse kochendes Wasser für die ersten 10 Minuten dazustellen oder etwas heißes Wasser auf die Bodenplatte gießen.

Nach dem Backen gleich aus der Form nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Wenn das Brot beim Anklopfen auf der Unterseite hohl klingt, ist es gar.

Den Toast erst am nächsten Tag aufschneiden.