

TOASTBROT

Aus unserem Zauberkasten plus

Vorbereitungszeit 1,5 Std | Backzeit 30 Min



So wird's gemacht:

Wasser, Hefe und Zucker 3 Min/37°C/Stufe 2 erwärmen. Mehl und Salz zugeben und 4 Min zu einem glatten Teig kneten. Den Teig in die große Nixe geben und 45 Min gehen lassen.

Danach den Teig in drei Teile aufteilen, zu Kugeln drehen und nebeneinander in den gefetteten Zauberkasten geben.

Nochmal 30 Min gehen lassen, in der Zwischenzeit den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Min backen, aus der Form nehmen und auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.

ZUTATEN:

- 250 g Wasser
- 20 g Hefe
- 30 g brauner Zucker
- 500 g Mehl
- 1 TL Salz

Gutes Gelingen, Deine Melli