



Dinkel-toastbrot

1. Hefe, Wasser und den Zucker 2 Minuten / 37°C / Stufe 2 erhitzen.
2. Die restlichen Zutaten dazugeben und 5 Minuten / Knetstufe zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
3. Den Teig umfüllen und abgedeckt 1 Stunde gehen lassen.
4. Den Teig auf die bemehlte Arbeitsmatte geben und gut durchkneten. Anschließend den Teig in 3 Teile teilen, falten und jeweils zu einer Kugel formen. Die Teiglinge in den Zauberkasten legen. Den Teig abgedeckt nochmals 30 Minuten gehen lassen.
5. Den Backofen auf 210°C vorheizen. Das Brot auf das Rost, unterste Schiene stellen und 15 Minuten backen. Anschließend die Temperatur auf 180°C reduzieren und 30 Minuten fertig backen. Ggf. zum Ende mit einem Backpapier abdecken.
6. Das Toastbrot aus der Form nehmen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.

Zutaten:

480 g Dinkelmehl Type 630

310 g Wasser

65 g neutrales Pflanzenöl

10 g Salz

10 g Zucker

15 g Hefe

Benötigtes

Material

Zauberkasten

Zubereitungszeit

15 Minuten

90 Minuten Gehzeit

45 Minuten Backzeit