



Dinkel-Buttermilch- toast

1. Hefe, Buttermilch, Butter 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 45 Minuten gehen lassen.
5. Den Zauberkasten in den kalten Backofen, unterste Schiene, 220 Grad, 30-35 Minuten backen. Das Toastbrot aus der Form nehmen und auskühlen lassen.

Zutaten:

270 g Buttermilch

30 g Butter

10 g frische Hefe

470 g Dinkelmehl Type 630

1 TL Zucker

1 TL Salz

Benötigtes

Material

Zauberkasten oder Lily

Zubereitungszeit:

20 Minuten

Zubereitungszeit

1,5 Stunden Gehzeit

35 Minuten Backzeit