

Dinkeltoastbrot



Für eine Form mit 1,4 Liter Füllmenge

- 360 g Dinkelmehl (Type 630)
- 10 g frische Hefe oder ½ Päckchen Trockenhefe
- 1 TL Zucker
- 1 TL Salz
- 230 ml Milch (lauwarm, ca. 37–38 °C)
- 30 g weiche Butter (sollte auch nicht wärmer als 38 Grad sein)
- etwas Fett für die Form

Zubereitung

1. Milch lauwarm erwärmen.
2. Prise Zucker & Salz einrühren, Hefe darin auflösen.
3. 10 Minuten stehen lassen.
4. Mehl, restlichen Zucker & Salz zugeben.
5. Zu einem glatten Teig verkneten.
6. Butter unterkneten.
7. Teig abgedeckt ca. 60-70 Minuten gehen lassen.
8. Teig in 3 Kugeln teilen.
9. In gefettete Form legen.
10. Weitere 30 Minuten gehen lassen.
11. In den kalten Ofen stellen und dann bei 200°C ca. 35-40 Minuten backen. Evtl. auch länger!
12. Kurz abkühlen lassen, dann aus der Form nehmen.