

Rezept für selbst gemachtes Toastbrot

Zutaten:

- 500 g helles Mehl
 - 200 ml Wasser
 - 100 ml (pflanzliche) Milch
 - 50 ml geschmolzene Butter/Margarine/Albaöl
 - 7 g bzw. 1 Pck. Trockenhefe
 - 2 gestr. TL Salz
 - 1 TL Zucker
-

Zubereitung:

1. Mehl, Hefe, Salz und Zucker gut vermischen.
2. Wasser, Milch und Fett zugeben.
3. 5-10 Minuten kneten, bis ein weicher, geschmeidiger Teig entstanden ist.
4. Teig mit Mehl bestäuben, in eine Schüssel geben, mit Mehl bestäuben und mind. 30 Min. gehen lassen, bis er sich deutlich vergrößert hat.
5. Kastenform fetten und den Teig darin verteilen, erneut mind. 15 Min. gehen lassen.
6. Oberfläche mit Wasser bestreichen und Toastbrot im auf 200°C vorgeheizten Backofen 40 Min. backen.
7. Aus der Form nehmen und auskühlen lassen.

