

Dinkeltoastbrot

Ca 20 Scheiben

Vorbereitung ca. 10 Minuten

+1,5 Stunden Gehzeit

Ofen: 175°C Ober-Unterhitze vorgeheizt

Backzeit: ca 35 Minuten

Zutaten:

130g Wasser

140g Milch

30g Butter

20g Hefe

1 TL Zucker

100g Dinkelvollkornmehl

330g Dinkelmehl 630

1 TL Salz



www.ofenvogel.de

Zubereitung:

- Wasser, Milch, Butter, Hefe und Zucker miteinander vermischen
 - TM: 37°C Stufe 2 2,5 Minuten
- 10 Minuten ruhen lassen
- Mehl und Salz hinzufügen und verkneten
 - TM: 4 Minuten Teigstufe
- Den Teig 45 Minuten im Mixtopf ruhen lassen
- Erneut durchkneten
 - TM: 2,5 Minuten Teigstufe
- Teig in 3 Hälften teilen und zu Kugeln formen
- Kastenform gut fetten und ausmehlen und die 3 Kugeln nebeneinander hineinlegen
- Erneut 45 Minuten ruhen lassen
- Im vorgeheizten Ofen ca 35 Minuten backen
- Aus der Form nehmen, nach dem Auskühlen in Scheiben schneiden und toasten