



Dinkel Toast

selbst gemacht

Zutaten

250 ml handwarmes Wasser (ca. 37 Grad)

15 g Rohrzucker

1/2 Würfel frische Hefe

Alle Zutaten in einer kleinen Schüssel auflösen.

weitere Zutaten

390 g Dinkelmehl Typ 1050

80 g Dinkelmehl Typ 650

50 g Maismehl

1,5 bis 2 gestr. TL Salz

1 Tüte Backferment (20 g) oder 2 geh. TL Backmalz bell

25 g Butter oder Margarine (vegane Variante), zimmerwarm

Alle Zutaten in eine große Schüssel geben, Inhalt der kl. Schüssel dazu geben und alles gut 4 Min. kneten.

Teig mit feuchtem Handtuch abdecken und im geschl. Backofen (nur das Licht einschalten für die Wärme)

40 Min. gehen lassen.

Teig in 6 Teile teilen, Kugeln formen, diese etwas platt drücken und Teiglinge aufrecht, nebeneinander in eine gefettete, normal große Kastenform geben. Teig noch einmal abgedeckt im Backofen 45 Min. gehen lassen. Der Teig sollte jetzt bereits über der Form aufgegangen sein. Kastenform aus dem Ofen nehmen (evtl. mit schwarzem oder weißem

Sesamkörnern bestreuen und den Ofen auf 175 Grad O/U vorbeizen.

Toastbrot im vorgeheiztem Ofen 30-35 Min. backen.

Gutes Gelingen