Butter-Toastbrot

Description

Zubereitung:

- 480 Gramm Dinkelmehl Type 630
- 300ml lauwarmes Wasser
- 60 Gramm weiche Butter
- 10 Gramm Salz
- 1 TL Zucker
- 15 Gramm Hefe
- etwas flüssige Butter zum Bestreichen

Hefe und Zucker im lauwarmen Wasser auflösen. Die restlichen Zutaten hinzugeben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Teig an einem warmen Ort 1-2 Stunden gehen lassen, bis er sein Volumen in etwa verdoppelt hat. Den Teig anschließend auf die bemehlte Teigunterlage geben, in drei Teile teilen und jeden Teigling zu einem kleinen Laib falten und rund wirken. Die drei Teile nebeneinander in den gefetteten Zaubermeister setzen, den kleinen Stretch-Fit über die Form geben und nochmals in der Form für 30 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 210 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Bevor der Zauberkasten in den Ofen kommt den Teigling mit etwas flüssiger Butter einstreichen. Den Zauberkasten ohne Stretch-Fit in den Backofen geben. Nach 15 Minuten den Backofentemperatur auf 180 Grad reduzieren und nochmal für weitere 30 Minuten backen. Die letzten 10 Minuten das Brot mit dem Stretch-Fit (oder Backpapier) abdecken, damit es nicht zu dunkel wird. Direkt aus der Form holen und abkühlen lassen.