

## Toastbrot



Stufe 1



Zubereitungszeit: 25 Min.  
Ruhezeit: 80 Min.



### Zutaten:

500 g Dinkelmehl (Typ 630)  
12 g Meersalz  
70 g Milch, lauwarm  
1 Pck. Trockenhefe  
250 g Wasser, lauwarm

### Alternativ:

500 g Weizenmehl Typ 550



KitchenAid  
Küchenmaschine  
ARTISAN 175PS in  
liebesapfelrot, 4,8 L



Le Creuset  
Kastenform 30 cm



KitchenAid Easy  
Snap Spritzschutz für  
Classic & Artisan  
Küchenmaschine



Städter Spritzbeutel  
Einweg-Spritzbeutel  
45 cm 48 Stück 1.000  
ml



KitchenAid Sieb mit  
digitaler Waage



Burgvogel  
Brotmesser Natura  
Line



Continenta  
Schneidebrett aus  
Walnuss



Städter Backhelfer  
Tortengitter /  
Kühlgitter 45 x 32 cm  
rechteckig mit Füßen

1

Alle Zutaten in die Rührschüssel geben und mit dem Knethaken auf der Stufe 2–4 gute 4–5 Minuten zu einem Teig verarbeiten.

2

Den Teig für 20 Minuten in der Schüssel mit einer Abdeckhaube ruhen lassen. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, mit den Händen zu einem Quadrat drücken. Den Teig von oben zur Mitte falten, dann von unten zur Mitte und die Seiten zur Mitte falten.

3

Eine Kastenform (30 x 10 cm) mit Backpapier auskleiden. Den Teig zu einer Rolle formen und in die Kastenform geben, mit einem Tuch abdecken und 60 Minuten auf einem Holzbrettchen gehen lassen.

4

Den Backofen auf 230 °C Umluft vorheizen. Für den Dekor das Mehl mit dem Wasser anrühren, in eine kleine Spritztüte aus Papier oder Kunststoff geben und ein Muster auf das Brot spritzen.

5

Das Brot im vorgeheizten Backofen 22–25 Minuten backen, anschließend mit dem Backpapier aus der Form nehmen und danach auf einem Küchengitter auskühlen lassen.

Altbackenes Weißbrot lässt sich wunderbar zu 'Arme Ritter' verarbeiten. Einfach ein paar Scheiben des Brotes mit einer Ei-Milch-Zucker-Mischung begießen und in einer Pfanne mit Butter ausbacken. Lecker!