Tostbrot

Aus dem kleinen Zaubermeister von Pampered Chef®

Zutaten:

240 g Wasser

1/2 Würfel Hefe

1 Löffel Honig

30 g Butter

500 g Mehl (550er)

1 TL Salz

Mit Thermomix:

Wasser, Hefe, Butter und Honig in den Mixtopf geben und 1 Minute/Stufe 3/37 ° erwärmen.

Mehl und Salz zugeben und 3 Minuten/Knetstufe kneten.

Ohne Thermomix:

Hefe, Butter und Honig im lauwarmen Wasser auflösen.

Mehl und Salz zugeben und zu einem Teig verarbeiten.

Dann...

Den Teig in die große Nixe geben und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

Dann den Teig zum Leib formen und in den gefetteten Zaubermeister legen.

An einem warmen Ort nochmals ca. 30 Minuten gehen lassen und den Backofen auf 200 ° vorheizen.

Im vorgeheizten Backofen das Brot ca. 40 Minuten auf Ober– Unterhitze bei 200 ° goldbraun backen.

In Scheiben schneiden, tosten oder servieren.

Claudia Lindner

Selbständige Beraterin
97453 Schonungen
Mobil: (01 72) 7 51 30 06
Email: lindner.claudi@yahoo.de
www.ofenfee.de

SELBSTÄNDIGE BERATERIN