

Dinkeltoast

Brote



- 250g Wasser
- 30g Butter (das Toast wird dadurch wirklich besser)
- 30g Brauner Zucker
- 20g Hefe

Alles zusammen in den Mixtopf des Thermomix geben und 2 Min./ 37°C Stufe 2 verrühren.
(Wer keinen Thermomix hat fügt bitte alle Zutaten zusammen und verrührt es in der [Große Nixe](#) bis sich die Hefe verflüssigt hat).

Nun nur noch

- 50g Dinkelvollkornmehl
- 450g Dinkelmehl Typ 630
- 1 TL Salz hinzufügen und alles 3 Min./ Teigstufe kneten.

(Wer keinen Thermomix besitzt verknetet es bis sich alles zusammen zu einen festen Teig fügt).
In der leicht , geölten [Große Nixe](#) ca. 30 Min. gehen lassen.

Nun zu drei gleichen Kugeln formen und in den leicht geölten , bemehlten [Zauberkasten](#) geben.

In den kalten Backofen bei 230°C untere Einlegeschiene bei Ober-Unterhitze ca. 35 Min. backen lassen.

Bitter immer einmal Sichtkontakt halten da jeder Backofen anders ist.

Ein Brot ist immer erst durch wenn es von alleine aus der Form fällt.

Aus der Form fallen lassen und auf dem [Kuchengitter](#) auskühlen lassen,

wenn es nicht zuvor schon warm gegessen wird,-)))