

Sandwich-Toast

Brote



- 300 g Wasser
- 15 g Zucker
- 1/2 Würfel Hefe
- 510 g Mehl 550
- 1 1/2 TL Salz
- 15 g Öl
- 1 TL Backmalz

Wasser, Zucker und Hefe in den Mixtopf des Thermomix geben und 3 Min./37°C/Sufe 1 vermischen.

Restlichen Zutaten hinzufügen und mit 5 Min./Knetstufe zu einem Teig kneten.

Den Teig auf die leicht bemehlte [Teigunterlage](#) legen und 10 mal falten.

Teig in den leicht geölten und bemehlten [Ofenmeister](#) legen und flach drücken.

Mit Mehl aus dem [Streufix](#) bestäuben und dem Deckel abdecken.

2 Stunden gehen lassen.

In den kalten Backofen stellen und bei 200°C, Ober- und Unterhitze, untere Einlegeschiene, ca. 50 Min. backen.

Brot aus dem [Ofenmeister](#) nehmen und auf dem [Kuchengitter](#) auskühlen lassen.