

Toastbrot

Brote



- 280 g Milch
- 10 g Zucker
- 10 g Hefe
- 30 g Butter
- 470 g Weizenmehl Typ 550
- 1 TL Salz

Milch, Hefe, Butter, und Zucker in den Mixtopf des Thermomix geben und 2 Min/37°C/Stufe 2 vermischen.

Mehl und Salz zugeben und 5 Min./Teigstufe zu einem Teig verkneten.

Den Teig zu einer Kugel formen, in die [große Nixe](#) geben und abgedeckt ca. 120 Min. gehen lassen.

Den Teig zu einer länglichen Form formen und nach Bedarf einschneiden.

Den Teig in den leicht geölten kleinen Zaubermeister legen.

In den vorgeheizten Backofen stellen und bei 220°C, Ober- und Unterhitze, untere Einlegeschiene mit geschlossenem Deckel für ca. 50 -60 Min. backen.

Dabei Augenkontakt halten da jeder Backofen anders ist .

Das Brot mit Hilfe der [Silikonhandschuhe](#) aus dem Ofen nehmen, aus der Form nehmen und auf dem [Kuchengitter](#) auskühlen lassen.