

# Viererlei Toastbrot

## Brote



- 280 g Mehl
- 30 g Butter
- 15 g Hefe
- 500 g Mehl 550
- 1 TL Salz
- 2 TL Zucker

Milch, Butter und Hefe in den Mixtopf des Thermomix geben und 3 Min./37°C/Stufe 2 vermischen.

Die restlichen Zutaten hinzufügen und 5 Min./Teigstufe kneten lassen.

Den Teig in die leicht geölte [große Nixe](#) füllen und 1 Stunde gehen lassen.

Den Teig in vier gleiche Teile teilen und in die Mini Kastenform geben.

Je nach Bedarf können jetzt Sonnenblumenkerne, Sesamen etc. auf den Teig gestreut und leicht festgedrückt werden.

Das Brot im vorgeheizten Backofen bei 200°C, Ober- und Unterhitze, unter Einlegeschiene ca. 30 Min. backen.

Das Brot mit Hilfe der [Silikonhandschuhe](#) aus dem Ofen nehmen.

Die Brote aus der Form nehmen und alles zusammen auf dem [Kuchengitter](#) auskühlen lassen.

