

Easy Toastbrot/ Kastenweißbrot

Zutaten:

- 500g Dinkelmehl 630 oder/ **AGRILUNA**-Dinkelvollmehl/ oder Weizenmehl550
- 20g frische Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe
- 2TL Zucker
- 1,5TL Salz
- 60g Butter
- 135ml Milch
- 130ml Wasser (beim Dinkelvollmehl etwas mehr)

Zubereitung:

1. Wasser, Milch, Butter, Zucker und Hefe im Thermomix auf 2Min/37°C/1Stufe erwärmen
2. Mehl und Salz dazugeben und 2:30Min/Knetstufe kneten.
3. Teig kommt in eine Schüssel mit Deckel und ruht 45 Min. an einem warmen Ort.
4. Jetzt faltet man den Teig (<https://www.lecker-von-tina.com/tipps-tricks-zum-brotbacken/wie-falte-ich-meinen-brotteig>)
5. Die Kastenform (ca.23x10) wird gefettet und mit Backpapier ausgekleidet.
6. Teig in die Kastenform legen, bemehlen und nochmals 30 Min. zugedeckt gehen lassen.
7. Ofen auf 230°C O/U-Hitze vorheizen und ein altes Backblech auf den Ofenboden mitheizen.
8. Brot einschneiden!
9. Kastenform auf ein Gitter stellen und auf die unterste Schiene, in den Backofen stellen. Schnell eine ½ Tasse Wasser, auf das Backblech schütten und die Tür sofort schließen!
10. Nach 10 Min. Backzeit die Tür öffnen, damit der Dampf entweichen kann und die Temperatur auf 190°C reduzieren. Weitere 25-30Min. weiterbacken.
11. Wenn das Brot fertig ist, sofort aus der Form stürzen und auf einem Gitter auskühlen.

Guten Appetit!

