



DAS 30 MINUTEN IDEENFRÜHSTÜCK

REZEPTIDEEN AUS DER AXICA KÜCHE

FLUFFIGES TOASTBROT

Zutaten

- » 250 ml Milch
- » 50 g weiche Butter
- » 1 Pck. Trockenhefe
- » 2 Tl Zucker
- » 1 Tl Salz
- » 500 g Mehl

Zubereitung

Das Mehl in eine Schüssel geben. Die restlichen Zutaten in einem Topf bei erwärmen bis sich eine gleichmäßige Flüssigkeit bildet. Diese dann über das Mehl geben und alles gründlich verkneten bis ein elastischer Teig entsteht. An einem warmen Ort die Teigmasse 1 Stunde gehen lassen. Dann den Teig aus der Schüssel nehmen, einmal kräftig durchkneten und in eine gefettete Kastenform geben. Ein zweites Mal die Teigmasse an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

Anschließend die Kastenform mit dem Teig im vorgeheizten Backofen bei 180 °C für eine halbe Stunde auf mittlerer Schiene backen und eine feuerfeste Form mit Wasser gefüllt dazu stellen (unterste Schiene). Durch diesen „Sauna-Effekt“ entsteht eine feuchte Hitze und das Brot kann besser durchbacken.

Viel Spaß beim Nachbacken!