

# TOASTBROT

## Zutaten

- 240ml Wasser, lauwarm
- 10g Milch
- 1 Würfel Hefe
- 30g brauner Zucker
- 500g Mehl (z.B. Weizen oder Dinkel)
- 1 TL Salz



## Zubereitung

1. Lauwarmes Wasser, Milch, Zucker und Hefe verrühren. (TM 3 Min. bei 37 Grad auf Stufe 2 erwärmen)
2. Mehl und Salz dazu geben und zu einem glatten Teig kneten. (TM 4 Min. Knetstufe)
3. Den Teig in die **große Nixe** geben und 45 Minuten lang mit Deckel gehen lassen.
4. Den Teig mit dem **Nylonmesser** in 3 Teile aufteilen (je ca. 280g) und zu Kugeln formen.
5. Die Kugeln nebeneinander in den zuvor gut gefetteten **Zauberkasten** (oder in den kleinen Zaubermeister ohne Deckel) legen.
6. Den Teig erneut für 40 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
7. Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
8. Den Teig im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten backen.
9. Das fertige Brot sofort nach dem Backen aus der Form nehmen und auf dem **Kuchengitter** abkühlen lassen.

**Backzeit:** ca. 30 Minuten  
**180°C Ober-/Unterhitze**  
**auf der untersten Schiene (Rost)**

