

Toastbrot aus dem kleinen Zaubermeister Lily von Pampered Chef®



Toastbrot selber backen im kleinen Zaubermeister Lily von Pampered Chef® - Martina Ziehl mit Pampered Chef®

Zutaten:

280 g Vollmilch

5 g Zucker

10 g frische Hefe

30 g Butter

370 g Weizenmehl Type 550

100 g Dinkelmehl Type 630

1,5 TL Salz

Zubereitung:

Milch, Zucker, Hefe und Butter in den Thermomix® geben und 2 Minuten/37°C/Stufe 2 mixen

Mehl und Salz hinzugeben und 5 Minuten/Teigknetstufe den Teig kneten

Den Teig auf die mit dem Streufix bemehlte Teigunterlage geben und den Teigling solange falten bis sich eine schöne Oberflächenspannung bildet

Den Zaubermeister Lily mit etwas Rapsöl hauchfein mit einem Silikonpinsel einfetten und den Teigling hineingeben

Deckel auflegen und den Teig im Zaubermeister an einem warmen Ort circa 40 Minuten ruhen lassen

In der Zwischenzeit den Backofen auf 220°C/Ober-/Unterhitze vorheizen/Rost/unterstes Einschubfach/ca. 50 Minuten backen

Das Toastbrot sofort aus dem kleinen Zaubermeister holen und auf dem Kuchengitter von Pampered Chef® auskühlen lassen

Die einzelnen Scheiben nach Bedarf in einem Toaster goldgelb toasten.

Du wirst nie wieder ein fertiges Toastbrot kaufen, denn dieses schmeckt um Welten besser ❤️

Gutes Gelingen und viel Spaß mit meinem Rezept

Martina Ziehl mit Pampered Chef®

Mehr Rezepte findest du auf meinem Blog: <https://www.martinaziehlmitpamperedchef.de/blog/>