

Fachpraxis:	BEY2 Ernährung und Hauswirtschaft	BBS II NORTHEIM
Datum:	Name:	

Toastbrot im Thermomix

Zutaten:

230 g Wasser

15 g frische Hefe

15 g brauner Zucker

30 g Butter

500 g Mehl Typ 550er

2 gehäufte TL Salz

15 g Balsamico bianco

Zubereitung:

Wasser, Hefe, Zucker und Butter in den Mixtopf geben und 1 Minute/ 37°/ Stufe 3 erwärmen.

Mehl, Salz und Balsamico zugeben und 3 Minuten mit der Knetfunktion verarbeiten.

Teig in eine große Schüssel umfüllen und abdecken. An einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen. Kugeln etwas platt

Teig in 3 Teile aufteilen, falten und zu Kugeln formen und nebeneinander in eine gefettete Kastenform geben und etwas andrücken damit sich die Teiglinge berühren.

Abdecken und 40 Minuten gehen lassen.

Im vorgeheizten Backofen 30 Minuten bei 180° backen.

