

Dinkeltoast



Zutaten für 1 Brot

600 g Dinkelmehl (Typ 630)
390 ml lauwarmes Wasser
80 g Öl (geschmacksneutral)
20 g Hefe
10 g Salz
10 g Rohrzucker

Zubereitung

Die Hefe im lauwarmen Wasser vollständig auflösen.
Anschließend alle anderen Zutaten beifügen und gut kneten - ruhig einige Minuten lang.
Den Teig ca. 30 Minuten an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen.

Danach - wenn er gut aufgegangen ist - aus der Schüssel nehmen und nochmals gut durchkneten. In eine Kastenform geben (ich lege immer Backpapier ein) und nochmals ca. 30-40 Minuten zugedeckt gehen lassen.

Dann mit einer Gabel oben einige Löcher einstechen und mit etwas Wasser bepinseln.

Im vorgeheizten Ofen bei 210 C zunächst 10 Minuten backen lassen, dann auf 180 C runterschalten und nochmals ca. 30 Minuten.

Und schon ist ein leckerer Frühstückstoast fertig! Der Dinkeltoast ist ganz einfach zu backen.