

# Toastbrot



## Zutaten

300g Wasser

1 Würfel Hefe

1 TL Zucker

400 g Dinkelmehl Typ 630

100 g Roggenvollkornmehl

2 gestr. TL Salz

## Zubereitung

Wasser, Hefe, Zucker im Mixtopf 2 Min. bei 37°/Stufe2 erwärmen.

Dinkelmehl, Roggenvollkornmehl und Salz dazugeben und 3 Min. kneten.

Den Teig in eine gefettete Kastenform (ca. 25 cm) füllen und für ca. 1 Stunde zugedeckt gehen lassen, bis der Teig den Rand der Form erreicht hat und bei 200° ca. 40 Minuten backen.