



VOLLKORN

TOAST

AUS DINKELMEHL

## **Zutaten:**

- - 30 g Butter - 120 g Wasser - 235 g Milch - 7 g Hefe (frische) - 1 TL Zucker
- Diese Zutaten in lauwarmem Wasser- Milchmischung auflösen und
- 15 min Ruhen lassen

## **anschließend:**

- - 225 g Dinkelvollkornmehl - 250 g Dinkelmehl 630
- 1,5 TL Salz
- hinzugeben

Alle Zutaten gut durchkneten – 45 min bei Zimmertemperatur gehen lassen und nochmals kneten.

Nun die Schüssel mit einer Frischhaltefolie abdecken und über Nacht in den Kühlschrank.

Morgens in eine Kastenform (30 cm) und bestenfalls 15 – 20 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen

- **Zum Einstreichen vor dem backen:**
- - 1 TL Joghurt - 1,5 TL Wasser - 1 TL (Raps)Öl
- verrühren und auf den Teig streichen

In den nicht vorgeheizten Backofen eine feuerfeste Schale mit Wasser stellen. Anschließend den Tost hinein schieben und ca. 35-40 Minuten bei 190 Grad O/U Hitze backen.

Wir wünschen euch viel Spaß beim ausprobieren

