

# Toastbrot

1 Stück



gelingt leicht

● bis zu 50 Min.



## Zutaten:

### Germteig:

- 480 g Universalmehl
- 1 ½ Pck. Dr. Oetker Germ
- 1 KL Salz
- 1 KL Zucker
- 350 ml lauwarmes Wasser (25 Grad)

### 1 Germteig:

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis der Teig doppelt so hoch ist.

- 2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zusammenstoßen (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen), in 4 gleiche Stücke teilen und zu Kugeln formen.

- 3 Die Teigstücke nebeneinander in eine befettete Kastenform (10 x 30 cm) geben. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 20 Min. gehen lassen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 190 °C**

**Heißluft 170 °C**

**Backzeit: ca. 60 Minuten**