

Toastbrot aus dem Pampered Chef Zauberkasten



Abbildung 1 Toastbrot aus dem Zauberkasten - Rezeptidee Silke Schlusemann

Du hast das gekaufte schwabelige Toastbrot satt?

Zutaten:

- 240 g Wasser
- 1/2 Würfel Hefe
- 30 g brauner Zucker
- 30 g Butter, und etwas mehr
 - 500 g Mehl
 - 1 TL Salz

Zubereitung:

- Wasser, Hefe, Zucker und Butter in den Mixtopf geben und 1 Minute/ 37°/ Stufe 3 erwärmen.
 - Mehl und Salz zugeben und 3 Minuten/Knetstufe kneten
- Teig in eine große Schüssel umfüllen, mit einem feuchten Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort 30 Minuten ruhen lassen
- Teig in 3 Teile aufteilen, daraus Kugeln formen und nebeneinander in den gefetteten [Zauberkasten](#) geben
- Wieder an einem warmen Ort gehen lassen bis sich das Volumen verdoppelt hat (ca.30 Minuten)
 - Backofen auf 200°/Ober-/Unterhitze vorheizen
- In den vorgeheizten Backofen geben/Rost/unterstes Einschubfach ca. 30 Minuten backen - bleibe auf Augenkontakt, denn jeder Backofen backt anders

- Auf dem [Auskühlgitter](#) auskühlen lassen vor dem anschneiden
- Tipp!! - Man kann auch 50g des Mehls durch Vollkornmehl ersetzen.