

Dinkel-Toastbrot



kleinkindtauglich

Thermomix

Toastbrot selber backen - einfaches Rezept mit Dinkelmehl

Meine Kinder lieben Toastbrot und ich finde es auch super praktisch. Bisher haben wir immer das Vollkorntoastbrot im Supermarkt gekauft, aber wir wollen noch mehr weg von Fertigprodukten und so backen wir es ab jetzt selbst.

Hätte ich eher gewusst, wie schnell das geht, dann hätte ich das bestimmt auch schon viel eher getan.

Du kannst das Toastbrot genauso verwenden wie jedes gekaufte Toast. Frischgebacken schmeckt es aber auch pur ganz lecker ;-). Außerdem kannst du es scheibenweise einfrieren und in Sandwichtoasts, Armer Ritter, [Toast Hawaii](#), Strammer Max und mehr verwandeln. Auch beim Grillen ist es ein gern gesehener Gast und die perfekte Grundlage für eine [selbstgemachte Kräuterbutter](#).

Ich verwende zum Brot backen generell sehr gerne Dinkelmehl. Du kannst es aber auch 1:1 durch Weizenmehl ersetzen. Nur bei einem Vollkorntoastbrot ändert sich das Mischverhältnis etwas - dafür bekommst du bald ein gesondertes Rezept von mir.

Zutaten für 1 Brot:

- 500 g Dinkelmehl
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 1,5 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 100 ml Wasser

- 200 ml Milch
- 2 EL Butter (gehäuft)

Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 25 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 35 Minuten
Ruhezeit:	1 Stunde

Toastbrot-Teig zubereiten

1. Gib das Wasser mit der Milch und der Butter in einen kleinen Topf und erwärme sie leicht, so dass sich die Butter auflöst.
2. Siebe das Mehl in eine Schüssel, füge den Zucker, das Salz und die Trockenhefe hinzu.
3. Gib nun das Butter-Wasser-Milch-Gemisch hinzu und knete alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig.

Toastbrot-Teig mit dem Thermomix zubereiten

1. Gib das Wasser mit der Milch und der Butter in den Mixtopf und erwärme sie 3 Minuten lang bei Stufe 2 auf 37°C.
2. Gib dann das Mehl, den Zucker, das Salz und die Trockenhefe hinzu.
3. Schalte die Knetstufe für 3 Minuten an und lasse deinen Thermomix einen geschmeidigen Teig kneten.

Toastbrot backen

4. Fette eine Kastenform ein und gib den Teig hinein. Decke ihn mit einem sauberen Tuch ab und lasse ihn an einem warmen Ort für eine Stunde gehen.
5. Heize den Backofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze vor und backe das Toastbrot für 25 Minuten. Ich empfehle dir dabei eine feuerfeste Schüssel mit Wasser mit in den Ofen zu geben, damit das Brot saftiger wird und nicht austrocknet.
6. Nimm das Brot nach der Backzeit direkt aus der Form, bestreiche es mit Butter und lasse es dann abgedeckt auskühlen.

Unsere Empfehlung für Dich:

MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>

Es gibt übrigens auch richtig coole [Toastbrot-Backformen aus Silikon*](#) zu kaufen, die ich mir nun auch zulegen werde.

Und nun noch ganz passend: [leckere Marmelade für dein Brot](#).