



BUTTER-TOASTBROT



QimiQ VORTEILE

- Flaumige und saftige Konsistenz
- Perfekt zum Backen
- Back- und tiefkühlstabil



20



mittel

Tipps

Mit Räucherlachs servieren.

ZUTATEN FÜR 2 KASTENFORM(EN)

500 g

1 Würfel Frische Hefe

130 g Butter, weich

1 EL Honig

1 EL Essig

1 Eigelb

800 g Weissmehl

10 g Salz

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Saucenbasis leicht erwärmen und den Germ darin auflösen.
2. Restliche Zutaten in einen Rührkessel geben, QimiQ Mischung dazugeben und zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt an einem warmen Ort (am besten im Backofen bei 50 °C) ca. 40-60 Minuten gehen lassen.
3. Den Teig halbieren und in 2 befettete Toastbrotformen oder Kastenformen setzen. Weitere 30 Minuten gehen lassen.
4. Backofen auf 220 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
5. Toastbrote im vorgeheizten Backofen ca. 60 Minuten backen.