



# BUTTER-TOASTBROT



## QimiQ AVANTAGES

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



20



moyen

## Tipps

Mit Räucherlachs servieren.

## INGRÉDIENTS POUR 2

**500 g**

**1 Würfel**

**130 g** Beurre, mou

**1 cs** Miel

**1 cs** Vinaigre

**1** Jaune(s) d'œuf

**800 g** Farine

**10 g** Sel

## PRÉPARATION

1. QimiQ Sahne-Basis 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.