

## Toastbrot Salz-Hefe-Verfahren



### Zutaten

#### Salz-Hefe-Stück

100 g Wasser (20°C)  
10 g Salz  
10 g Hefe

#### Hauptteig

400 g Dinkelmehl Typ 630  
200 g Wasser  
100 g Dinkelmehl Typ 1050  
125 g Salz-Hefe-Lösung  
1 TL Ahornsirup  
16 g Butter

### Zubereitung

#### Salz-Hefe-Stück

Wasser und Salz vermischen, bis sich das Salz ganz aufgelöst hat. Anschließend die Hefe hinzufügen und gut verrühren.

Über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

#### Hauptteig

1. Alle Zutaten bis auf die Butter mit der Küchenmaschine verkneten, bis sich langsam das Klebergerüst bildet. Nun die Butter hinzufügen und unterkneten.
2. Teig so lange kneten, bis es sich gut fenstern lässt. Dann ca. 10 Minuten in der Schüssel der Küchenmaschine ruhen lassen.
3. Teig halbieren und die beiden Teile rundwirken und auf die Länge der Kastenform langstoßen. Nun beide Stränge miteinander verzwirbeln und in die gefettete oder mit Backpapier ausgekleidete Form legen.
4. Bei ca. 27°C Grad ungefähr 1 Stunde gehen lassen bis sich das Brot sichtbar vergrößert hat. Ansonsten die Gehzeit verlängern. In der Zwischenzeit den Ofen auf 230°C Grad vorheizen.
5. Die Form in den Ofen schieben und gut dampfen. Nach ca. 5 Minuten die Temperatur auf 190°C Grad reduzieren und das Brot weitere ca. 35 Minuten fertig backen.