



# Dinkeltoast

**Backofen:** 220° C  
**Backzeit:** ca. 40 min  
**Zubehör:** kleiner Zaubermeister "Lily"

## Zutaten:

290 ml Milch  
12 g frische Hefe  
1 EL Reissirup (alternativ 1 TL Zucker oder Ahornsirup oder Honig)  
30 g weiche Butter  
150 g Dinkelvollkornmehl  
320 g Dinkelmehl Typ 630  
1 TL Salz

## Zubereitung:

Milch, Hefe und Reissirup 2,5 min / 37° C / Stufe 1 verrühren.

Restliche Zutaten zufügen und 4 min / Treigstufe zu einem glatten Teig verkneten.

Teig in die mittlere Edelstahl-Rührschüssel füllen und abgedeckt mind. 1 Stunde gehen lassen.

Währenddessen kleinen Zaubermeister dünn fetten und etwas mehlen.

Teig auf die Teigunterlage geben und mithilfe des Nylonmessers in 3 gleich große Stücke teilen.

Teigstücke falten, länglich wirken und nebeneinander in den kleinen Zaubermeister setzen.

Deckel aufsetzen und ruhen lassen solange jetzt der Backofen auf 220° C vorheizt.

Im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene ca. 40 min backen. Herausnehmen und Toast auf dem Kuchengitter erkalten lassen.

