

## Toastbrot

Für eine Cakeform von ca. 30 cm, mit Backpapier ausgelegt.



### Zutaten:

500 g	Halbweissmehl	
1 EL	Salz	
1 TL	Zucker	
½ Würfel	Hefe	zerbröckelt begeben
30 g	Butter	weich, in Stücken
2 dl	Milch	lauwarm
1 ½ dl	Wasser	lauwarm

### Zubereitung:

Mehl und alle Zutaten bis und mit Hefe in einer Schüssel mischen.  
Butter und Milchwasser begeben, gut mischen und zu einem glatten Teig kneten.  
Bei Raumtemperatur zugedeckt aufs Doppelte aufgehen lassen (ca. 2 Stunden).

### Formen:

Den Teig etwas flach drücken und satt aufrollen (einziehen). In die mit Backpapier ausgelegte Cakeform geben und nochmals 30 Minuten aufgehen lassen. Sparsam mit Milch bestreichen.

### Backen:

Ofen auf 180° C Heissluft/Umluft vorheizen (Ober-/Unterhitze auf 200° C).

Den Teig mit Alufolie abdecken.

Toastbrot in der unteren Ofenhälfte 30 Minuten backen. Alufolie entfernen und das Toastbrot 15 – 20 Minuten fertig backen.

Herausnehmen und auskühlen lassen.