

# Dinkeltoastbrot

im Original von „[Mann backt](#)“

## Zutaten

### Salzhefe:

- 12 g frische Hefe
- 150 g Wasser
- 15 g Salz

### Brühstück:

- 210 g Milch
- 60 g Dinkelvollkornmehl

### Hauptteig

- Sauerteig
- Salzhefe
- Brühstück
- 675 g Dinkelmehl Type 630
- 185 g Milch, 3,5 %
- 60 g weiche Butter
- 30 g Honig
- 5 g frische Hefe

### Sauerteig:

- 250 g **aktiver** Sauerteig

## Verarbeitung

### Salzhefe:

- Die Zutaten für die Salzhefe vermengen und in einem verschlossenem Marmeladenglas im Kühlschrank für mindestens 8, maximal 48 h reifen lassen.

*12 g frische Hefe, 150 g Wasser, 15 g Salz*

### Brühstück:

- Für das Brühstück das Dinkelvollkornmehl mit der Milch in einen Topf geben und langsam erhitzen bis eine dicke Creme entstanden ist. Das Brühstück abgedeckt im Kühlschrank lagern bis es gebraucht wird.

*210 g Milch, 60 g Dinkelvollkornmehl*

### Hauptteig

- Alle Zutaten in eine Schüssel geben und 15 min nicht zu schnell zu einem sehr glatten Teig kneten.
- Den Teig 1 h abgedeckt reifen lassen, dabei alle 20 min einmal dehnen und falten.
- In 4 Portionen teilen und diese rund schleifen. In eine Toastbrotform mit Deckel legen und so lange gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

*Salzhefe, Brühstück, Sauerteig, 675 g Dinkelmehl Type 630, 185 g Milch, 60 g weiche Butter, 30 g Honig, 5 g frische Hefe*

### Backen:

- Den Ofen auf 300 °C vorheizen und das Brot bei 200 °C für ca. 45 min backen.