

Toasties



Rezept:

- ▶ Für ca. 15 Toasties

Zeitaufwand:

- ▶ Arbeitszeit: 45 Minuten
- ▶ Ruhezeit (Hefeteig): 2 ½ Stunden

Zutaten:

- ▶ 375 ml Milch
- ▶ 15 g frische Hefe
- ▶ 10 g Zucker
- ▶ 850 g Mehl (Typ 630 Dinkel oder Typ 550 Weizen)
- ▶ 150 ml Buttermilch
- ▶ 70 g Butter (weich)
- ▶ 2 Eier (Größe M oder L)
- ▶ 25 g Salz
- ▶ Speiseöl
- ▶ Maisgries (Polenta)

Hilfsmittel:

- ▶ Küchenmaschine / Rührschüssel
- ▶ Großes Sieb (für Mehl)
- ▶ Schneebesen
- ▶ Schüssel
- ▶ Form zum Ausstechen (ø 10 cm, auch stabile/s Schale/Glas möglich)
- ▶ Pfanne

Teig zubereiten:

- ▶ Milch erwärmen (lauwarm), Hefe und Zucker darin auflösen, gut verrühren und für ca. 15 Minuten quellen lassen.
- ▶ Mehl in Rührschüssel sieben (um Klumpen zu vermeiden). Butter, Buttermilch, Eier, Salz und Hefemilch-Lösung dazugeben
- ▶ Alles ca. 5 Minuten lang mit der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig kneten, bis sich alle Zutaten gut vermengt haben. (Ist der Teig noch zu klebrig, mit etwas Mehl nacharbeiten.)
- ▶ Fertigen Teig in leicht eingölte Schüssel geben, mit Tuch abdecken und bei Zimmertemperatur für ca. 2 Stunden ruhen lassen.

Teiglinge vorbereiten:

- ▶ Arbeitsfläche mit Maisgries (Polenta) bestreuen und Teig auf ca. 1 cm Dicke ausrollen.
- ▶ Teiglinge ausstechen und (mit etwas Abstand zwischen den Teiglingen) auf ein mit Backpapier oder Backmatte belegtes Backblech geben.
- ▶ Mit Tuch abdecken und weitere 30 Minuten ruhen lassen.

Toasties backen:

- ▶ Pfanne auf mittlerer Stufe und Backofen auf Ober-/Unterhitze bei 180 °C vorheizen.
- ▶ Teiglinge von beiden Seiten jeweils 2-3 Minuten in der Pfanne vorbacken, bis sie leicht Farbe angenommen haben.
- ▶ Anschließend ca. 15-20 Minuten im Backofen fertigbacken.

Tipp:

- ▶ Toasties lassen sich ideal einfrieren und (ohne aufzutauen) im Toaster aufbacken.



wünschen
GANZ VIEL GENUSS!