



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Toastbrot

Tost Ekmeği



½ Pckg Frische Hefe
1 Ei
3 Würfelzucker
1 Kaffeetasse Öl
1 Glas lauwarmes Wasser
½ Glas lauwarme Milch
1 KL Salz
4 ½ Gläser Mehl

- # In eine Rührschüssel frische Hefe, lauwarmes Wasser, lauwarme Milch, Würfelzucker und Eiweiß und so lange rühren bis Hefe und Würfelzucker sich aufgelöst haben.
- # Die angegebene Menge Mehl unter ständigem Kneten nach und nach hinzugeben. Salz und Öl hinzugeben und zu einem weichen jedoch nicht an der Hand klebenden Teigmasse kneten.
- # Den Teig zugedeckt eine Stunde lang ruhen lassen.
- # Falls vorhanden den Teig in eine eingeölte rechteckige Backform einfüllen.
- # Mit dem Eigelb die Oberfläche bestreichen. (Falls keine rechteckige Form vorhanden kann eine Brotform gegeben und gebacken werden).
- # Toastbrot in den Backofen geben. Den Backofen auf 200 Grad stellen und bis die Oberfläche knusprig wird backen (ca. 35 Minuten).
- # Das Brot aus dem Backofen nehmen, abkühlen lassen und anschließend in eine Folie eintüten.
- # Wenn Toast oder Snacks zubereitet werden soll dann in Scheiben zuschneiden und verwenden (2 Tage lang sind sie frisch).

Tipp: Bei der Zubereitung von Brot kann man Milch verwenden, aber die Verwendung von Joghurt wird nicht empfohlen.