

# Dinkeltoast

250 g Wasser  
70 g Joghurt  
10 g Hefe  
1 TL Honig  
500 g Dinkelmehl Typ 630  
1 TL Salz



**Martina Ruck**  
selbständige Direktorin  
[www.ofenzauberei.de](http://www.ofenzauberei.de)  
info@ofenzauberei.de

Wasser und Joghurt lauwarm erhitzen und Hefe mit Honig darin auflösen.  
(im TM: **3 min./37 Grad/Stufe 1**).

Mehl und Salz einkneten.  
(im TM: **3 min./Teigknetstufe**)

Den etwas klebrigen Teig in der 2-Lite-Nixe mit Deckel **ca. 1 Stunde** gehen lassen.

Anschließend mit etwas Mehl aus dem Streufix und dem Teigroller auf der Teigunterlage auf Größe des kleinen Zaubermeisters ausrollen und danach aufrollen.

In die gefettete Form geben und mit einem Tuch abgedeckt **30 min.** gehen lassen.

Im vorgeheizten Backofen ohne Deckel bei **200 Grad Ober-/Unterhitze ca. 40 min.**  
auf unterster Schiene backen.

Anschließend aus der Form nehmen und auf dem Kuchengitter, abgedeckt mit einem Tuch für eine weichere Kruste, abkühlen lassen.

In Scheiben schneiden und toasten.