

Fairy Bread (Aus Neuseeland)

Für das Toastbrot:

580g Weizenmehl

24g Hefe,

12g Salz,

17g Backmittel,

30g Butter,

17g Zucker

100g Sojamilch

200g Wasser

zusammen mit

und

zu einem Teig kneten (2min. Langsam,
7min. Schnell) 10 Minuten Teigruhe geben.

Dann vierteln und die Teigstücke langwirken. Mit dem Schluss seitlich in eine Backform legen. 30 Minuten gehen lassen. Vorsichtig auf ein Backblech stülpen (aber die Form drüber lassen) und bei 220° C mit Schwaden 35-40 Minuten backen.

Das fertige Toastbrot auskühlen lassen, in Scheiben schneiden und toasten. Dann dünn mit

Butter

Bunte Streusel

bestreichen,

darüber streuen und in Dreiecke schneiden

Ergibt: Ca. 16 ganze Scheiben

Zubereitungszeit: Ca. 30min.

Backzeit: 35min. Bei 220° C

Gehzeit: 40min.