

# TOASTIES

★★★★★ 5 bei 5 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



## Zubereitung

- 1** Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten. Den Teig danach zugedeckt (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/abdeckhaube/>) ca 60 Minuten rasten lassen.
- 2** Danach auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche legen und vorsichtig zu einer Kugel formen. Diese nochmal 15 Minuten rasten lassen und dann auf eine Höhe von ca 1 cm ausrollen.
- 3** Aus dem Teig danach mit einem runden Ausstecher (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/desserring-2/>) Kreise aussstechen. Die Kreise an beiden Seiten mit etwas Grieß bestreuen und nochmal kurz aufgehen lassen.
- 4** Jetzt eine Pfanne erhitzen und die Kreise in der Pfanne auf jeder Seite ca 2-3 Minuten goldgelb backen.
- 5** Den Backofen auf 210 Grad vorheizen und die Toasties noch für ca 8-10 Minuten im Backofen backen.



Die Toasties können natürlich auch am Griller gebacken werden.

## Zutaten

### FÜR 14 STÜCK

#### TEIG

200 g	lauwarmer Milch
100 g	lauwarmes Wasser
500 g	Weizenmehl 700
10 g	Salz
40 g	Zucker
40 g	zimmerwarme Butter
10 g	frische Germ