

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/dessertring-2/>) Kreise ausstechen. 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	lauwarme Milch
100 g	lauwarmes Wasser
500 g	Weizenmehl 700
10 g	Salz
40 g	Zucker
40 g	zimmerwarme Butter
10 g	frische Germ