



# Brötchen nur mit Lievito Madre

## Zutaten:

- 500 g Weizenmehl 550
- 270 ml Wasser
- 10 g Zucker
- 12 g Salz
- 150 g Lievito Madre aus dem Kühlschrank

## Zubereitung:

- 150 g Lievito Madre aus dem Kühlschrank nehmen und Zimmertemperatur annehmen lassen (dass lässt er sich besser verarbeiten).
- Mehl und Wasser mit einer Küchenmaschine 5-7 Minuten zu einem elastischen Teig kneten lassen. Gut zugedeckt für ca. 45 Minuten gehen lassen.
- restliche Zutaten incl. Lievito zum Teig geben und für mind. 10 Minuten in der Küchenmaschine auf Stufe 1 gut auskneten lassen.
- Den Teig in die mittlere Edelstahl-Schüssel umfüllen und gut abgedeckt 3 Stunden gehen lassen. Dabei nach 90 Minuten einmal dehnen und falten.
- Den Teig auf die leicht bemehlte Teigunterlage geben und in ca. 8-10 Stücke teilen.
- Die Teiglinge nach Belieben formen. Am einfachsten sind runde Brötchen. Dazu die Teiglinge zu einer Kugel falten/formen und auf Spannung bringen. Mit dem Schluss nach unten auf der Teigunterlage nochmal 30-40 Minuten gehen lassen.
- Den Backofen auf 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Dabei eine Stoneware PLUS mit aufheizen. (bitte unbedingt drauf achten dass ihr eine PLUS-Version verwendet sonst kann euer Stein reißen)
- Die Teiglinge umdrehen so dass sie nun mit der Naht nach oben auf der Teigunterlage liegen. Mit etwas Wasser besprühen und nach Belieben mit Mehl oder Saaten bestreuen. Evtl. auch etwas einschneiden
- Die Brötchen / Semmeln auf den heißen Stein geben, mit etwas Wasser aus einer Sprühflasche besprühen und den Backofen schnell schließen.
- Für ca. 15 Minuten bei 230 °C backen. Danach den Ofen auf 200°C zurückdrehen, für 1 Minute weit öffnen (damit der Dampf entweichen kann) und für weitere 10 Minuten backen bis sie die gewünschte Bräune erreicht haben.
- Aus dem Backofen holen und auf einem Kuchengitter gut auskühlen lassen.
- Tipp:
  - Hier muss die Lievito Madre nicht frisch gefüttert sein – ihr könnt sie direkt aus dem Kühlschrank verwenden
  - Falls du keine Stoneware PLUS zu Hause hast kannst du die Brötchen / Semmeln auch im Grundset oder auf einem "alten" Zaubenstein backen, Den aber bitte nicht vorheizen!! Den Stein in den vorgeheizten Ofen geben und dafür die Backzeit etwas verlängern.



## Kontakt Daten:

Beate Sing

☎0151/11 22 71 21

✉beate@saugquad-und-lecker.de

🌐 [www.saugquad-und-lecker.de](http://www.saugquad-und-lecker.de)

<https://www.pamperedchef.eu/sing>