

Joghurtbrötchen mit Lievito Madre

Teig:

500 g Weizenmehl Typ 550
3 g Flohsamenschalen
150 g Joghurt (3,8% Fett)
140 g Lievito Madre (elementar
wichtig: aufgefrischt!)
200 g kühles Wasser
13 g Salz
15 g Honig
10 g Butter
Mehl zum Bestreuen
optional: 5 g Weizen-Backmalz
(inaktiv, selbstgemacht)



Zubereitung:

Weizenmehl, Flohsamenschalen, Joghurt, Lievito Madre und das Wasser in der Küchenmaschine 1 Minute kneten (Thermomix: 1 min./Teigknetstufe). 30 Minuten bei geschlossenem Deckel zur Autolyse stehen lassen. Anschließend alle restlichen Zutaten bis auf Salz und Butter zufügen und 4 Minuten kneten Thermomix: 4 min. Teigknetstufe). Danach Salz und Butter zufügen und eine weitere Minute kneten. Den fertigen Teig in die leicht geölte große Edelstahl-Rührschüssel geben und 24 Stunden bei Raumtemperatur (20-22 Grad) gehen lassen. Anschließend mehrfach falten und dehnen. In 12 gleich große Teiglinge abstechen (ca. 94 g), zu Brötchen formen und in die Brownieform Deluxe geben. Mit dem Keep & Carry abdecken und für weitere 24 Stunden im Kühlschrank weitergaren. Am nächsten Morgen Brötchen 30 Minuten vor dem Backen aus dem Kühlschrank holen und bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen. Mit dem Edelstahl-Streufix mit Mehl bestreuen und einem scharfen Messer kreuzförmig einschneiden. Den Backofen auf 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Brötchen mit kräftigem Schwaden 25 Minuten backen. Nach 10 Minuten die Backofentür öffnen und den Dampf ablassen. Nach dem Backen umgehend aus der Form holen, auf dem Kuchengitter abkühlen lassen und genießen!

Verwendete Produkte: Teigunterlage, Edelstahl-Streufix, Edelstahl-Rührschüssel, Brownieform Deluxe, Keep & Carry, Kuchengitter

Sevi

bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm
Tel.: 0176/99267100

pamperedchef

SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN