

# „Golden Ladys“

## Zutaten:

Vorteig (mindestens 1,5 h vorher):

100 g Weizenmehl Typ 550  
65 g lauwarmes Wasser  
3 g frische Hefe

Hauptteig:

Vorteig  
230 g Weizenmehl Typ 550  
65 g Weizenmehl Typ 1050  
165 ml Wasser  
8 g Salz  
20 g Livieto Madre aus dem Kühlschrank



zum Bestreuen der Brötchen: Hartweizengrieß

## Zubereitung:

Vorteig:

Wasser, Hefe und Mehl verkneten. (Thermomix: 3 Min. Teigknetstufe). Abgedeckt mindestens 1,5 h stehen lassen.

Hauptteig:

Vorteig und alle übrigen Zutaten miteinander verkneten. (Thermomix: 3 min./Teigknetstufe)

Den Teig auf die leicht bemehlte Teigunterlage geben und in 7-8 gleich große Teigstücke teilen und rund-/und langwirken (auf dem Bild sieht man die doppelte Teigmenge!). Danach in die mit Hartweizengrieß ausgestreute rechteckige Ofenhexe legen etwas befeuchten und mit Hartweizengrieß bestreuen. Abgedeckt mit dem Stretch-Fit über Nacht (mindestens 8 h) in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Morgen die Brötchen aklimatisieren lassen bis der Ofen auf 250°C aufgeheizt ist. Die Brötchen unter kräftigem Schwaden in den Ofen schieben. Temperatur sofort auf 210°C reduzieren und in ca. 20-25 min. fertig backen (Sichtkontakt).

**Verwendete Produkte:** Teigunterlage, Edelstahl-Streufix, Nylonmesser, rechteckige Ofenhexe, Packs an! Silikonhandschuhe, Kuchengitter, kleiner Servierheber

**Sevi**   
bäckt und köchelt

Severine Schmid  
Weidenstraße 8  
74182 Obersulm

**pampered|chef**  
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN