

## Milchbrot aus dem Ofenmeister

### Zutaten:

#### Kochstück:

260 g Milch  
60 g Weizenmehl Typ 550

#### Hauptteig:

Kochstück  
340 g Milch  
1 TL flüssiges Gerstenmalz inaktiv  
15 g Hefe  
(zusätzlich /optional 75 g Lievito Madre  
aus dem Kühlschrank)  
850 g Weizenmehl 550  
80 g Zucker  
80 g Butter  
1 TL Salz

1 Eigelb mit etwas Sahne und 1 Prise  
Salz vermischt zum bestreichen der Brote



### Zubereitung:

Kochstück: Milch und Mehl in den Mixtopf geben und 3 min 95 C Stufe 3 kochen. Abgedeckt mindestens 1 h stehen lassen.

Hauptteig: Milch, Hefe und Gerstenmalz in die Küchenmaschine geben und 3 min. auf 37 Grad erwärmen. Übrige Zutaten, außer der Butter, zufügen und 3 min. langsam kneten. Butter zufügen und nochmal 3 min. schneller kneten.

Die große Edelstahlschüssel mit Butter auspinseln und den Teig mindestens 1,5 h gehen lassen. Danach auf die leicht bemehlte Teigunterlage geben und in 2 gleich große Brote teilen. Die 2 Brote jeweils nebeneinander in den Ofenmeister setzen. Nun mit dem Eigemisch bepinseln und 30 min gehen lassen.

Ofen auf 230 C Ober- Unterhitze aufheizen und Brote ca. 50 min. mit Deckel backen.

**Verwendete Produkte:** Teigunterlage, Nylonmesser, große Edelstahl-Rührschüssel, Ofenmeister, Kuchengitter, Packs an! Silikonhandschuhe

**Sevi**   
bäckt und köchelt

Severine Schmid  
Weidenstraße 8  
74182 Obersulm

**pampered|chef**  
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN