

## Süßes Weissbrot / Stuten aus dem Zauberkasten oder Lily

### Zutaten:

500 g Mehl Typ 550  
200 ml Milch  
1 Ei  
1 TL Salz  
80 g Zucker  
10 g Hefe  
40 g Lievito Madre aus dem Kühlschrank  
(einfach weglassen, wenn keiner vorhanden)  
80 g weiche Butter



### Zubereitung:

Hefe, Milch, LM und Zucker verrühren (Thermomix 2 Min./37°/Stufe 1,5). Mehl, Ei und Salz zufügen und verrühren (Thermomix 3 Min./Teigknetstufe). Die Butter zufügen und in ca. 2 Min. zu einem glatten Brotteig verkneten. Zu einer Kugel formen und in die geölte große Nixe legen und abgedeckt für 60 Min. an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat.

Danach den Teig auf die bemehlte Teigunterlage geben, dehnen, falten, rund- und langwirken.

In den bemehlten Zauberkasten oder die Lily setzen und abgedeckt nochmals gehen lassen bis der Backofen auf 210°C Temperatur aufgeheizt ist. Das Brot einschneiden und in den Backofen einschießen und in 50 Min. Sichtkontakt backen.

Direkt aus dem Stein auf das Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.

**Verwendete Produkte:** große Nixe, Teigunterlage, Zauberkasten plus oder Lily, Packs an Silikonhandschuhe, Kuchengitter

**Sevi**   
bäckt und köchelt

Severine Schmid  
Weidenstraße 8  
74182 Obersulm

**pampered|chef**  
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN