

Weißbrot, einfach aus dem Zauberkasten

Zutaten:

250 g Milch
200 g Wasser
10 g Hefe
40 g Lievito Madre aus dem Kühlschrank
(einfach weglassen, wenn keiner vorhanden)
750 g Weizenmehl Typ 550
2 TL Salz
50 g Butter



Zubereitung:

Hefe, Wasser, Milch und LM verrühren (Thermomix 2 Min./37°/Stufe 1,5). Mehl 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 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, Packs an Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN