

## Kinderbrot aus dem Ofenmeister

### Zutaten:

330 g Kefir, zimmerwarm  
330 g Wasser, handwarm  
40 g Lievito Madre aus dem Kühlschrank  
20 g Honig  
5 g Hefe  
660 g Weizenmehl 550  
280 g Hartweizenmehl  
20 g Salz  
30 g Butter



### Zubereitung:

Hefe mit dem Honig in Wasser und Kefir auflösen. Restliche Zutaten außer der Butter zugeben und 3 min. langsam kneten, Butter zugeben und 4 min. schneller kneten. Den Teig in eine große geölte Schüssel mit Deckel geben und abgedeckt ca. 4 Std. bei Raumtemperatur gehen lassen.

Sodann den Teig auf die Teigunterlage geben und rund und langwirken und in den ggf. gefetteten und bemehlten Ofenmeister legen. Brot mit einem scharfen Messer einschneiden.

Jetzt in den kalten Backofen stellen (Rost unterste Schiene). Backofen auf 230°C Ober-/Unterhitze anschalten und in 60 min. mit Deckel fertig backen.

**Verwendete Produkte:** Teigunterlage, Edelstahl-Streufix, Nylonmesser, Ofenmeister, Kuchengitter, Packs an Silikonhandschuhe

**Sevi**  
bäckt und köchelt

Severine Schmid  
Weidenstraße 8  
74182 Obersulm

**pampered|chef**  
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN