



MJPics Fotografie

Stangenweißbrot  
mit Lievito Madre



## Schnelles Stangenweißbrot backen ...knusprig und mit schöner Kruste

### Das Rezept für 1 Stangenweißbrot

Backofen vorheizen auf 240° Ober/Unterhitze

- 140 g Weizenmehl Type 550
  - 50 g Hartweizenmehl
  - 150 ml lauwarmes Wasser
  - 1 Prise Zucker
  - 5 g frische Hefe
  - 30 g Lievito Madre aus dem Kühlschrank
  - ½ TL Salz
1. Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen
  2. Das Hefewasser mit allen anderen Zutaten in einer Backschüssel mit dem Kochlöffel vermischen, bis der Teig sich bindet und zusammenhält. Die Schüssel mit Klarsichtfolie oder einem sauberen Küchentuch abdecken. Bei Zimmertemperatur 2 Stunden gehen lassen
  3. Das Baguetteblech fetten und leicht mit Mehl betreuen
  4. Ein Backbrett mit etwas Mehl bestreuen, den Teig aus der Schüssel heben. Mit den Händen ganz locker auf das Blech legen. Der Teig ist wirklich sehr, sehr weich!!!
  5. Nun das Blech in den vorgeheizten Backofen auf den Rost auf die mittlere Schiene schieben und das Stangenweißbrot bei 240° Celsius 20 bis 25 Min. backen. Dabei die ersten 10 Min. mit Dampf backen!
  - 6.

Wenn Ihr einen [\\*Brotbackstein](#) habt, wird er im Backofen 1 Stunde lang mit aufgeheizt. Das Baguetteblech stellt Ihr dann auf den Brotbackstein

Mehr Rezeptideen findet Ihr auf meiner Webseite

[www.mjpics.de](http://www.mjpics.de)