

# Französisches Landbrot

## Zutaten:

350 g	Wasser
5 g	frische Hefe
200 g	Lievito Madre (aufgefrischt)
50 g	Weizenanstellgut (aus dem Kühlschrank)
550 g	Weizenmehl Type 550
2 TL	Salz
20 g	Öl



## Zubereitung:

Wasser, Lievito Madre, Anstellgut und Hefe in den Mixtopf geben und 20 Sec. auf Stufe 5 verrühren. Die restlichen Zutaten dazugeben und 6 Minuten kneten. Den Teig 1 Stunde gehen lassen, ca. 10x falten und rundwirken. Im Ofenmeister platzieren, 45 Minuten gehen lassen, mit Mehl bestäuben und einschneiden. Den Ofenmeister in den kalten Ofen schieben und bei 230°C mit Deckel je nach Ofen ca. 1 Stunde backen.

