

# Dolce-Vita-Brot

das einfachste Brot aller Zeiten!

## #2.0 ohne Hefe mit Lievito Madre

Der Arbeitsaufwand für mein Dolce Vita Brot beträgt nur ein paar Minuten. Und es gelingt garantiert. Das Geheimnis liegt darin, dass die Teigmischung nicht geknetet wird und das Brot nicht auf einem Blech, sondern in einem Topf gebacken wird. Dolce Vita 2.0 ist ohne Hefe sondern NUR mit einem Natursauerteig gemacht: LIEVITO MADRE. Sie gewinnt mit der Zeit an Schönheit und Opulenz. Sie duftet wie junger Wein, verführerisch, zart, blumig, duftig, leicht: die Dame hat Stil und Klasse!

### ZUTATEN:

300 ml Wasser

150g Lievito Madre

200 g Bio-Dinkelvollkornmehl oder Bio-Weizenvollkornmehl

130 g Bio-Weizenmehl Type 700

12g Meersalz

1 TL Dolce Vita Weintraubenkerngewürz und Kräuter der Saison

Wer will, nimmt Sonnenblumenkerne, Sesam und/oder Haferflocken zum Bestreuen

### ZUBEREITUNG:

Vorabend: Lievito Madre im Verhältnis 1 Teil Lievito Madre + 1 Teil Mehl + 0,5 Teile Wasser füttern

1. Mehl, Lievito madre, Meersalz und Dolce Vita-Weintraubenkern-Gewürz und Kräutern mit dem Wasser kurz vermischen. Nicht kneten! Mit Frischhaltefolie verschließen und 2-3 Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen. Man kann den Teig auch länger, zB über Nacht gehen lassen (ich stelle ihn vor allem im Sommer nach 2 Stunden in den Kühlschrank)

2. Teig auf eine stark bemehlte Arbeitsfläche geben, mehrfach überschlagen und dann zu einer Kugel formen. Dann nochmals 30 -60 Minuten gehen lassen.

3. Den Ofen bei Ober- und Unterhitze auf 250 Grad vorheizen und einen Topf mit Deckel eine halbe Stunde aufheizen. Der Topf muss heiß sein.

4. Brotteig in den Topf geben, Deckel drauf und 30-35 Minuten bei 250 Grad backen. Den Deckel runternehmen und noch 10-15 Minuten mit viel Dampf weiterbacken, bis die Kruste goldbraun ist.

Das Brot auf einem Gitterrost eine Stunde auskühlen lassen...**und mit einem Glas terra o., einem guten Olivenöl, Oliven und Dolce Vita-Weintraubenkerngewürz genießen! Meldet Euch bitte bei mir, wenn Ihr eine Lievito Madre haben wollt!**

**ICH WÜNSCHE GUTES GELINGEN UND VIEL GENUSS!**

*Silvia Heinrich*