

# Veganes Sandwichbrot

## Vorteig

- Halbweiss Mehl 100g
- Lievito Madre 20g
- Wasser 100g

8-12h reifen lassen

## Hauptteig

- Vollkornmehl 100g
- Halbweiss Mehl 200g
- Ahornsirup 40g
- Vegane Butter (zb Vegan Block) 45g (oder Olivenöl 35g)
- Hafermilch 140g
- Salz 8g

Gut verrühren, 3 x Dehnen und Falten nach jeweils 30'

Ca 4h gehen lassen

Entgasen, Formen und in Form legen und im Kühlschrank ca 12h abgedeckt ruhen lassen.

Vor dem Backen ca 2h aus dem Kühlschrank nehmen.

Backofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Brot mit 2. Kastenform abdecken und bei 200 Grad für ca 50 Minuten backen. Nach 30 Minuten obere Kastenform entfernen.

Ausformen und auf Gitter gut auskühlen lassen.