Knuspriges Weizenbrot mit Lievito Madre



Lievito Madre

- 40 g Lievito Madre - Anstellgut
- 40 g Weizenmehl Type 550
- 40 g Wasser (28° C)

Autolyseteig

- 500 g Weizenmehl Type 550
- 300 g Wasser (55° C)

Hauptteig

- gesamter Lievito Madre
- gesamter Autolyseteig
- 40 g Weizenmehl Type 550
- 80 g Wasser (28° C)
- 12 g Salz

Zubereitung

Lievito Madre

- 7:00 Uhr Lievito Madre auffrischen
- - Lievito Madre, Weizenmehl mit Wasser mischen und 6 - 8 Stunden bei 28° C im Backofen bei eingeschalteter Backofenlampe reifen lassen.

Autolyseteig

- 14:00 Uhr Autolyseteig mischen
- - Weizenmehl mit Wasser mischen und 1 Stunde abgedeckt ruhen lassen.

Hauptteig

- 15:00 Uhr Hauptteig kneten
- - Alle Zutaten mit der Küchenmaschine für ca. 4 Minuten auf Stufe 1 kneten, dann auf Stufe 2 für weitere 10 Minuten kneten.
- - Den Brotteig mit einem Leinentuch abdecken und bei 24° C für 3 Stunden ruhen lassen.
- - Während dieser Zeit wird der Teig nach alle 30, 60 und 120 Minuten gedehnt und gefaltet.

Brotteig dehnen und falten

- 15:45 Uhr 1. Dehnen und Falten 16:15 Uhr 2. Dehnen und Falten 17:15 Uhr 3. dehnen und Falten
- - Das mache ich so: Den Brotteig an einer Seite der Schüssel mit beiden Händen lösen, hochziehen, etwas in die Breite ziehen und über den restlichen Teig falten. Das ganze wiederhole man reihum bis man den gesamten Teig in der Schüssel gedehnt und gefaltet hat.

Brotteig formen

- 18:15 Uhr
- - Den Brotteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche sehr vorsichtig rund winken, mit Schluss nach unten den Brotleib in ein gut bemehltes Gärkörbchen legen und für 1 Stunde bei Raumtemperatur zugedeckt ruhen lassen.

Backofen vorheizen

- 18:45 Uhr
- - Backofen auf 240° C Ober,- Unterhitze mit gusseisernen Topf mit Deckel für 45 Minuten vorheizen.

Brot backen

- 19:30 Uhr
- - Das Brot mit Schluss nach oben in den gusseisernen Topf stürzen, mit Deckel verschließen und für 15 Minuten bei 240° C Ober,- Unterhitze backen.
- - Nach dieser Zeit die Backofentemperatur auf 220° C Ober,- Unterhitze reduzieren und das Brot für weitere 30 Minuten backen.
- - Anschließend das Weizenbrot mit Lievito Madre auf einem Küchengitter für 1 Stunde abkühlen lassen.

Portionsgröße: 1 Weizenbrot
Zubereitungszeit: 45 Minuten
Backzeit: 45 Minuten
Schwierigkeitsgrad: fortgeschritten