



## Mischbrot mit Lievito Madre ... ein Brot, dass jederzeit schmeckt

### Rezept für ein Mischbrot mit ca. 800 g

#### Am Tag vor dem Backen bereite ich den Teigling vor

- 100 g Lievito Madre aus dem Kühlschrank (letzte Auffrischung nicht älter als 3 Tage)
  - 100 g Roggenvollkornmehl
  - 330 g Weizenmehl Type 550
  - 6 g frische Hefe
  - 12 g Salz
  - 300 ml lauwarmes Wasser
1. Den Lievito Madre aus dem Kühlschrank nehmen und Zimmertemperatur annehmen lassen
  2. Lievito Madre, Mehl und Hefe in die Schüssel der [\\*Küchenmaschine](#) geben und alles etwas durchmischen
  3. Währenddessen das lauwarme Wasser und das Salz dazu geben und den Teig auf mittlerer Stufe ca. 5 Min. kneten. Auf die nächst höhere Stufe stellen und noch ca. 7 Min. weiter kneten
  4. Die Schüssel mit Klarsichtfolie oder einem sauberen Küchentuch abdecken und 3 Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen.
  5. In den ersten beiden Stunden den Teig alle 30 Min. falten. Dazu den Teig in der Schüssel mit einer nassen Hand am Teigrand anfassen, leicht in die Höhe heben und zur Mitte hin falten. Das ganze etwa 4 mal rund um den Teig. Das gibt dem noch recht strukturlosen Teig Halt und Volumen
  6. Nach diesen 3 Stunden den Brotteig auf ein bemehltes Arbeitsbrett legen und rund zu einer Kugel formen, das heißt, den Teig rundherum zur Mitte hin falten, bis eine Kugel vor uns liegt
  7. Den Teigling mit dem Schluss nach oben in ein leicht bemehltes Gärkörbchen legen. Alternativ eine Schüssel mit einem sauberen Geschirrtuch auslegen, mit Mehl bestäuben und den Teig dort hineinlegen.
  8. Alles gut mit Klarsichtfolie abdecken und bis zum nächsten Tag in den Kühlschrank stellen

## Am nächsten Tag

### Backofen vorheizen auf 250° Ober/Unterhitze, später fallende Hitze 230 °

1. Das Gärkörbchen mit dem Teigling aus dem Kühlschrank nehmen
2. Den gusseisernen Topf samt Deckel 1 Stunde bei 250° im Backofen vorheizen
3. Den Teigling vorsichtig auf Backpapier kippen und mit dem Papier in den heißen Topf geben. Mit einem Tomatenmesser oder einer Rasierklinge über Kreuz tief einschneiden, den Topf mit dem Deckel schließen und 20 Min. bei 250 ° backen. Dann den Deckel abnehmen und noch 20-25 Min. bei 230 ° fertig backen. Das fertige Brot aus dem Topf nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen!

---

### Backofenmethode

Den Teigling aus dem Gärkörbchen vorsichtig auf Backpapier kippen und mit dem Backpapier in den auf 250° C vorgeheizten Backofen heben und 10 Min. bei 250° backen. Die ersten 10 Min. mit Dampf backen und weitere 20-25 Min. bei 230 °C fertig backen

### Mit Dampf backen

Ich stelle ein zweites Backblech in den Ofen. Wenn man keines hat, geht auch eine feuerfeste große flache Schale. Dieses Blech oder die Schale wird mit vorgeheizt. Direkt wenn ich mein Brot in den Ofen gebe, gebe ich eine Tasse Wasser, ca. 50 ml auf das heiße Blech! Vorsicht, es entsteht sehr heißer Dampf! Aufpassen wegen Verbrennungsgefahr! Mit einer Blumenspritze befeuchte ich zusätzlich ordentlich die Wände des Backofens und schließe die Ofentür, damit sich Schwaden bilden kann. So bäckt das Brot für 10 Min. bei 250 °. Nach dieser Zeit die Ofentür öffnen, um Dampf abzulassen. Mit dem noch vorhandenen Restdampf bekommt das Brot eine superschöne Kruste und wird fertig ausgebacken.

Habt Ihr einen [\\*Brotbackstein](#) ? Dann wird der Stein im Ofen auf den Rost gelegt (untere Schiene) und von Anfang an mit vorgeheizt!

Mehr Rezeptideen findet Ihr auf meiner Webseite

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