

BROT BACKEN

Aromatisches Lievito Madre Brot
...knusprig außen, weich & luftig innen | Einfach im
Gusseisen-Topf backen♥



Für das aromatische Lievito Madre Brot brauchst Du folgende Zutaten

Backofen vorheizen auf 250° Ober/Unterhitze, später fallend bei 220°

Am Abend

- 30 g Lievito Madre (nicht älter als 2 Tage zuvor aufgefrischt)
- 40 g lauwarmes Wasser
- 80 g Weizenmehl Type 550

Alles gut vermischen und dann gut verkneten, zu einer kleinen Kugel formen. Mit Klarsichtfolie abdecken und bis zum nächsten Morgen bei Zimmertemperatur reifen lassen

Der nächste Morgen

- 320 g Weizenmehl Type 550
 - 80 g Weizenvollkornmehl
 - den angesetzten Vorteig vom Abend (Lievito Madre)
 - 5 g Backmalz oder Honig
 - 270 g lauwarmes Wasser
 - 12 g Salz
1. Das Weizenmehl, das Weizenvollkornmehl, das Backmalz und das Wasser in die Küchenmaschine geben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten, bis keine Mehreste mehr zu sehen sind.
 2. Die Schüssel mit Klarsichtfolie abdecken und 1 - 2 Stunden bei Zimmertemperatur reifen lassen.
 3. Nach dieser Zeit nun den Vorteig und das Salz dazu geben und alles in der Küchenmaschine auf mittlerer Stufe zu einem geschmeidigen Teig kneten
 4. Eine Schüssel leicht mit Öl einreiben, den Teig hineingeben und während der nächsten 2 Stunden 2 bis 4 mal dehnen und falten
 5. Den Teigling dann laminieren, das bedeutet: Eine Backunterlage leicht mit Wasser befeuchten und den Teig in die Länge und Breite ziehen; siehe Video. Den Teigling dann nochmal einige Minuten ruhen lassen. Dieser Schritt kann auch weggelassen werden.
 6. Einen länglichen Brotlaib formen und mit dem Schluss nach oben in ein mit einem Tuch ausgelegtes Gärkorbchen legen und bis zum nächsten frühen Nachmittag im Kühlschrank parken

Laminieren: Es ist nochmal die extremere Variante des Dehnens und Faltens und dem Teigling wird noch etwas (ungebundenes) Wasser zugeführt, was nochmal eine etwas schönere Porung ergibt. Du kannst diesen Teil aber auch überspringen, wenn Du den Teigling in den 2 Stunden gewissenhaft faltest und dehnt!

Am nächsten frühen Nachmittag

1. Den gusseisernen Brotbacktopf 1 Stunde mit Deckel bei 250° vorheizen. Wenn Du einen Brotbackstein (Pizzastein) hast, gleich mit vorheizen

2. Das Gärkörbchen aus dem Kühlschrank holen und den Teigling auf Backpapier kippen, das zuvor etwa auf die Größe des Brotes zugeschnitten wird. Dabei einen breiteren Rand stehen lassen. Mit einem Bäckermesser oder Tomatenmesser den Laib im 45° Winkel seitlich längs einschneiden. Nun den Teigling samt Backpapier in den heißen Topf heben.
3. Den Deckel auf den Topf legen und den Topf auf die unterste Schiene auf den Rost (oder besser noch auf den mit vorgeheizten Brotbackstein) im Backofen stellen. Die Temperatur sofort auf 220° herunterschalten
4. Das Lievito Madre Brot mit geschlossenem Deckel 30 Min. backen
5. Dann den Deckel abnehmen und die letzten 10 Min. ohne Deckel weiter backen, bis das Brot eine schöne goldene Kruste bekommt
6. Dann den Topf aus dem Backofen nehmen, das fertige Brot aus dem Topf heben (unbedingt an Topfhandschuhe denken, die Griffe sind auch sehr heiß!!) und auf einem Gitter abkühlen lassen!

Viel Spaß beim Backen und Gutes Gelingen