



Bauernbrot

Lievito Madre

Zutaten für 4 Brote à 870 g

Lievito Madre anfrischen:

- 240 g Lievito Madre
- 240 g Weizenmehl 550
- 120 g Wasser

Hauptteig:

- 600 g Lievito Madre anfrischen
- 1260 g Weizenmehl 1050
- 300 g Dinkelmehl 630
- 200 g Roggenmehl 1150
- 5 g Hefe (Nach Bedarf)
- 1280 ml Wasser (oder halb Wasser halb Buttermilch)
- 40 g Salz
- 1 TL Brotgewürz
- 10 g Honig

3.696 g Gesamtteig

Teigtemperatur: 25° C

Zubereitung:

Lievito Madre anfrischen:

Die Zutaten für den Lievito Madre in einer Knetmaschine zu einem glatten Teig kneten und 4-6 Stunden bei Raumtemperatur (optimal 28° C) stehen lassen. Der Lievito Madre sollte sich im Volumen verdreifachen.

Hauptteig:

Alle Zutaten in der Teigknetmaschine zu einem geschmeidigen Teig kneten (siehe Knetzeiten).

Anschließend den Teig mit Gärfolie abgedeckt ca.2 Stunden gehen lassen. Den Teig in vier gleich große Stücke teilen und zu runden Broten ausformen. Diese auf einer bemehlten Arbeitsfläche circa 5-10 Minuten gehen lassen. Die Brote auf den bemehlten Backschieber legen und anschließend backen.

Für einen rustikale Kruste die Brote mit dem Schluss nach oben in den Ofen schießen.

Knetzeiten:

- 1-Gang Maschine: 12-14 Minuten
- 2-Gang Maschine: 6 Minuten langsam, 5 Minuten schnell
- NOVA: 6 Minuten Stufe 2, 5 Minuten Stufe 4

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte



Im Holzbackofen:
Bei 280° C einschießen.
Backzeit 60 Minuten.



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 280° C,
Unterhitze 190° C
Backzeit 60 Minuten.



Im Haushaltsbackofen:
Bei 250° C einschießen und
nach 25 Minuten auf 180° C
zurückschalten. Danach 35
Minuten lang fertig backen.

