



Brötchen mit Lievito Madre

Zutaten für 16 Brötchen:

Lievito Madre anfrischen:

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

Hauptteig:

- 300 g Lievito Madre angefrischt
- 800 g Weizenmehl 550
- 20 g Salz
- 30 g Backmalz
- 30 g Olivenöl
- (5 g Hefe nach Bedarf)

Ca. 570 g Wasser kalt

1.755 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 miteinander 6 Minuten langsam und 5 Minuten schnell verkneten. Den Teig ca. 120 Minuten ruhen lassen. Dabei sollte er sich verdoppeln.

Nach der Teigruhe zu Stücken à 110 g abwiegen und zu Brötchen rund schleifen. Dann in Mehl wenden und paarweise auf ein Lochblech mit Dauerbackfolie setzen und mit einer Gärfolie abdecken. Danach mit einem Messer über Kreuz einschneiden und nochmals ca. 120 Minuten gehen lassen. Die Brötchen sollten sich währenddessen verdoppeln.

Anschließend in den Ofen geben und backen.



Im Holzbackofen:
bei 260° C einschließen
Backzeit: 17-19 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
bei 270° C Oberhitze
und 180° C Unterhitze
Backzeit: 17-19 Minuten
Ofen eingeschaltet lassen



Im Haushaltsbackofen:
Bei 230°C einschließen
Backzeit: 17-19 Minuten

info

Wenn hefefrei gebacken werden möchten, die Hefe einfach weglassen. Die Reife und Garzeiten des Teiges sind dann abhängig von der Triebkraft der Madre und gelten nur als Richtwert.