



# Hefenikoläuse mit Lievito Madre

Zutaten für 12 Nikoläuse:

**Lievito Madre anfrischen:**

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

**Hauptteig:**

- 300 g Lievito Madre angefrischt
- 800 g Weizenmehl 550
- 10 g Salz
- 150 g Zucker
- 130 g Butter
- 100 g Ei (2 Stück)
- (15 g Hefe nach Bedarf)
- Ca. 380 g Milch
- Zitronenabrieb

---

1.885 g Gesamtteig

Teigtemperatur: 25°C

**Für die Verzierung**

- 1 Ei zum Bestreichen
- 1 Prise Salz
- Pfeife oder Backschieber
- Sultaninen

**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:**

Für den Teig die Zutaten in der Teigknetmaschine zu einem glatten, weichen Teig verkneten. Diesen abgedeckt etwa 120 Minuten ruhen lassen.

Den Teig nach dem Gehen in 150 g schwere Stücke teilen, diese zu einem ovalen Laib formen.

Anschließend den Nikolaus nach der Bilderanleitung ausformen. Die Sultaninen als Knöpfe und Augen eindrücken, mit der Pfeife und dem Schieber dekorieren.

Abgedeckt 90 Minuten ruhen lassen und mit dem verquirlten Ei mit Salz bestreichen, dann backen.

*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.



Im Holzbackofen:  
Bei 230 °C einschießen  
Backzeit: 15 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:  
Oberhitze 240 °C,  
Unterhitze 160 °C  
Backzeit: 15 Minuten  
Ofen eingeschaltet lassen



Im Haushaltsbackofen:  
Bei 190 °C einschießen  
Backzeit: 15 Minuten

### Knetzeiten

1-Gang Maschine: 10 – 12 Minuten  
2-Gang Maschine: 6 Minuten langsam  
4 – 5 Minuten schnell  
NOVA: 6 Minuten Stufe 2  
4 – 5 Minuten Stufe 4

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

## Anleitung:



Mit den Händen einen kegelförmigen Rohling formen. Den Kopf mit der Handseite leicht abtrennen.



Mit den Fingern die Arme eindrücken...



... und mit dem Teigabstecher abstechen.



Beine mit dem Teigabstecher ebenfalls abstechen.



Die Füße leicht einschneiden.



Mit Sultaninen Knöpfe und Augen andeuten, mit Pfeife und Backschieber dekorieren und mit Ei bestreichen.