



Laugengebäck mit Lievito Madre

Zutaten für 18 Stück à 90 g :

Lievito Madre anfrischen:

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

Teig:

- 300 g Lievito Madre
angefrischt
- 800 g Weizenmehl 550
- 30 g Backmalz
- 20 g Salz
- 60 g Butter
- 5 g Hefe nach Bedarf
- ca. 400 g Wasser

ca. 1.615 g Gesamtteig

Teigtemperatur: 23°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:

Für den Teig die Zutaten in der Teigknetmaschine ca. 10 – 12 Minuten zu einem glatten, weichen Teig verkneten. Die Teigkonsistenz sollte dem Gebäck angepasst werden: Brezelteig sollte etwas fester sein und Brötchenteig etwas weicher.

Knetzeiten

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

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Nach 15 Minuten Ruhezeit den Teig abwiegen und die Portionen beliebig ausformen. Das Gebäck in die Gärbbox mit Einleger legen. Während der Ruhezeit sollte das Gebäck im Raum deutlich anspringen. Dies kann je nach Triebkraft des Lievito Madre zwischen 3 – 5 Stunden dauern. Das Volumen sollte sich dabei verdoppeln. Anschließend für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank/ Gefrierschrank stellen.



Im Holzbackofen:

Bei 270 °C einschießen

Backzeit: 14 – 15 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:

Oberhitze 270 °C,

Unterhitze 180 °C.

Backzeit: 14 – 15 Minuten



Im Haushaltsbackofen:

Bei 230 °C einschießen

Backzeit: 14 – 15 Minuten

Die Teiglinge aus dem Kühlschrank/ Gefrierschrank nehmen und direkt belaugen. Anschließend auf ein Lochblech mit Dauerbackfolie legen und nach Anleitung 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.