

Brotkrümel

der Zeller-Mühle Online-Shop für Hobbybäcker

Artisan-Brot mit Madre

Ein ganz traditionelles Brot, komplett aus Weizenmehl und wenn es sein soll auch ohne (Press-)Hefe, haben wir hier für Euch. Der Mutterteig (Lievito Madre), den man in mehreren Stufen heran zieht, sorgt für eine angenehme, milde Säure im Weizenbrot, jedoch auch für eine ordentliche Lockerung. Durch die Führung des Teiges über Nacht kann man das Brot wunderbar vorbereiten und frisch backen.

Zutat	Menge	ME
Lievito madre TA 150	150 g	
Weizenmehl Type 550 oder T65	60 g	
Wasser	30 g	
Anstellgut/Starter (Madre) TA 150	60 g	
Weizenmehl Type 550 oder T65	900 g	
Pfannensalz	21 g	
Honig oder Malzextrakt	21 g	
Hefe (optional) je nach Madre	2 g	
Wasser ca.	50 g	



Lievito madre-Auffrischung: Reifezeit: 3-4 Stunden - ca. 26-28°C, der Ansatz sollte sich während dieser Zeit verdoppeln.

Teigherstellung: 1/2 Menge des Weizenmehl Type 550 und mit 1/2 Menge Wasser grob vermischen, ca. 30-60 Minuten quellen lassen (Autolyse), danach restliche Zutaten zugeben und verkneten.

Knetzeit: ca. 10-15 Minuten - der Teig sollte sich am Ende der Knetzeit vom Schüsselrand und -boden lösen.

Teigtemperatur: 24-max. 25°C wären optimal

Teigruhe: ca. 1,5 – 2 Stunden bei ca. 20-22°C - während dieser Zeit 2-3x aufziehen/falten. Nach der Teigruhe den Teig in eine leicht geölt Box/Schüssel legen und für ca. 15-20 Stunden kühl stellen (ca. 5-7°C).

Aufarbeitung: Teig aus dem Kühlschrank nehmen, ca. 1-2 Stunden akklimatisieren lassen. Teig in 2 gleich schwere Stück teilen, auf einer gut bemehlten Unterlage grob zu einem Laib zusammenraffen – nicht wirken! Teig mit dem Schluss nach unten in bemehltes Gärkörbchen legen, abdecken.

Stückgare: ca. 2-3 Stunden bei ca. 22-24°C, bis zur knapp vollen Gare gehen lassen dann vorsichtig auf bemehlten Backschieber oder Backpapier kippen.

Backen: Ofen mit Backblech oder Backstein gut vorheizen auf mind. 250°C, Teig auf Backblech/-stein legen und ohne Schwaden anbacken, nach ca. 5 Minuten etwas Schwaden (2-3x Wasser in den Ofen sprühen). Etwa 15 Minuten bei voller Temperatur backen, dann fallend auf ca. 220-230°C ausbacken.

Brotkrümel

der Zeller-Mühle Online-Shop für Hobbybäcker

Backzeit gesamt: Backzeit gesamt: ca. 50-55 Min.– gut ausbacken, das Brot sollte aber nicht zu dunkel werden.

Erklärung zu Rohstoffe und Alternativen

- Der Lievito Madre (fermentierter Weizenvorteig) darf selbstverständlich gegen einen "normalen" Vorteig aus Weizenmehl (oder auch Dinkel) ausgetauscht werden. Auch ist die Teigausbeute dann flexibel. Das wird dann bei der Schüttflüssigkeit des Hauptteigs mit berücksichtigt. Und wer ohne Vorteig backen möchte, rechnet Mehl und Wasser einfach in den Hauptteig (wobei die Verwendung eines Vorteigs schon technologische Vorteile bringt, bei Führung des ganzen Teiges über Nacht jedoch verzichtbar ist).
- Die Zugabemenge des Madre kann, bei direkter Führung des Brotteigs, auf bis zu 40% erhöht werden. Das wird dann im Hauptteig wieder an Mehl und Wasser abgezogen.
- Etwas Süße aus Malzextrakt oder Honig tut dem Geschmack gut, alternativ gehen auch alle anderen Arten von süßenden Zutaten (Vollrohrzucker, Malzextraktmehl, Agavensirup)
- Die Salzmenge kann auf bis zu 2,7% (27g in der Grundrezeptur) angehoben werden, wenn das Brot in Stangenform zum Grillen aufgearbeitet wird.
- Die Hefemenge passt jeder für sich an, je nach gewünschter Geschwindigkeit. Bei direkter Führung braucht es bis zu 1,5% (15g auf Grundrezeptur). Alternativ zur Frischhefe geht auch Trockenhefe mit ca. 1/4 der Menge.
- Die Wassermenge wird so eingestellt, dass der Teig die gewünschte Konsistenz hat. Bei diesem Brot muss berücksichtigt werden, dass das mehrmalige Aufziehen noch eine deutliche Steigerung der Stabilität mit sich bringt und somit der Teig nicht zu fest sein sollte.



Schlusswort

Beim Backen wünschen wir Euch viel Spaß und auch den nötigen Erfolg. Wenn Ihr Fragen habt, egal ob zu Rohstoffen, Verfahren oder weil etwas nicht so geklappt hat wie gewünscht, schreibt es einfach in die Kommentare.

Euer Brotkrümel-Team