

HARTWEIZENBROT MIT LM und Übernacht-Gare

Sehr guter Geschmack.

<p>MADRE AUFFRISCHEN 100 g Lievito Madre 100 g Weizenmehl 700 (550) 50 g Wasser warm oder Weizensauerteig: 100 g Weizenmehl 60 g Wasser 10 g Anstellgut Weizen</p>	<p>LM: Vermengen und 3-5 Stunden bei RT stehen lassen, das Volumen sollte sich verdoppeln.</p> <p>Weizensauerteig: 10-14 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen.</p>
<p>HAUPTTEIG 210 g Lievito Madre aktiv 240 g Hartweizengries/mehl 300 Weizenmehl 1600 (1050) 400 g Wasser 15 g Salz später 10 g Olivenöl später</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Alle Zutaten außer Salz und Öl 5-7 Minuten auf niedrigster Stufe und dann + Salz und Öl 8 Minuten auf zweiter Stufe zu einem glatten Teig kneten • Den Teig abgedeckt 2 Stunden bei Raumtemperatur (ca. 20°C) ruhen lassen. Dabei 3 x nach 30 Minuten dehnen und falten. • Den Teig für 12-16 Stunden in den Kühlschrank • Auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem Laib formen und im Garkorb 60-90 Min. ruhen lassen. • Falls der Teig zu weich ist einen Gusseisentopf mit dem Ofen aufheizen. 240 Grad Ober-/Unterhitze • Den Teig in den Topf hinein bzw. auf ein Blech stürzen und 50-60 Min. backen. Ohne Topf mit Schwaden, nach 10 Min. ablassen. • Mit Topf den Deckel nach 30 Min. abnehmen.

Rezept Helga

