



# WEIZEN BROT

mit Lievito madre

## ZUTATENLISTE GESCHENKSPAKET

150g Manitoba-Mehl  
100g Lievito madre  
350g Manitoba-Mehl  
150g Weizen-Vollkornmehl  
10g Salz  
50g Mehl für die Arbeitsfläche

## ZUBEREITUNG

Dauer:  
mind. 20 Stunden

Effektive Arbeitszeit:  
ca. 2 Stunden

Idee und Rezepte  
©2020 Roland Berghöfer  
[www.whitecubehome.at](http://www.whitecubehome.at)

**Zum Verschenken:** Verschicke das Rezept inklusive Anleitung und abgewogenen Zutaten für eine gute Freundin / einen guten Freund. Mit eigenem Sauerteig als persönliche Note.

Hallo,

beiliegend findest Du neben der versprochenen Lievito Madre (=italienischer Sauerteig fester geführt) auch alle Zutaten für das Weizenbrot und die Anleitung. Du musst nur noch Leitungswasser hinzufügen 😊.

### Schritt 1: Auffrischen des Lievito Madre

Auch wenn Du einen sehr frischen Lievito madre von mir bekommen hast, solltest Du ihn vor dem Verarbeiten auffrischen. Dazu nimmst Du 50 Gramm vom Lievito Madre, 100 Gramm Leitungswasser und 150 Gramm von dem Manitoba Mehl. Gut verrühren und Schüssel mit einer Klarsichtfolie abgedeckt ca. 3-5 Stunden bei 35 Grad im Ofen stehen lassen. Der Lievito madre wird auf das 2-3-fache aufgehen. Den Rest des Lievito madre kannst Du entsorgen, nachdem das Auffrischen erfolgreich war. Denn vom aufgefrischten Lievito Madre brauchen wir für das Rezept nur 150 Gramm. Den Rest kannst Du im Kühlschrank in einem Glas aufbewahren und beim nächsten Backen wieder zum Auffrischen verwenden.



### Schritt 2: Autolyse

Vermische die 350g Manitobamehl, 150g Vollkornmehl mit 350g Leitungswasser bis das Mehl gebunden ist. Lasse diese Mischung ca. 1 Stunde bei Zimmertemperatur stehen (=Autolyse). Dabei beginnen Enzyme im Mehl das Gluten aufzuspalten.

### Schritt 3: Kneten, Rasten und Dehnen und Falten

Knete den Autolyse Teig mit 150 Gramm vom Lievito madre ca. 5 Minuten auf niedriger Stufe in der Teigmaschine. Füge dann 10 Gramm Salz hinzu und knete weitere 10 Minuten auf höherer Stufe. Wichtig ist: richtig lang kneten. Danach gibst Du den Teig in ein mit etwas Pflanzenöl ausgepinseltes Behältnis und lässt ihn bei Zimmertemperatur abgedeckt ca. 3-5 Stunden rasten. Dabei alle 45 Minuten (mindestens 4 Mal) dehnen und falten.



Das Dehnen und Falten ist eigentlich relativ einfach. Du machst Deine Finger nass und löst vorsichtig den Teig vom Behältnis. Dann nimmst Du eine Seite, dehnt sie vorsichtig und schlägst sie über den Teig. Das machst Du von allen 4 Seiten pro Durchgang. Am besten schaust Du Dir da ein Youtube Video an.

Du wirst merken, dass der Teig mehr Spannung bekommt und bei jedem Durchgang mehr „stehen bleibt“. Anfangs rinnt der Teig wahrscheinlich noch in der Schüssel rum, nach dem 4. Falten hast Du eine straffe Teigmasse. Forme diese nun zu einem Laib.

Dazu gibst Du etwas Mehl auf die Arbeitsfläche und drückst den Teig mit den Fingern zart in eine Rechteckform. Nun schlägst Du eine Seite in die Mitte und die andere Seite darüber (so als würdest Du einen Brief falten). Dann rollst Du den Teig der Länge nach auf. Beim Aufrollen ruhig etwas Druck ausüben. Nun formst Du daraus einen Laib. Den Laib in ein bemehltes Gärkorbchen mit Schluss nach unten geben (ich verwende ein Plastiksieb mit Hangerl drin) und luftdicht bis zum nächsten Tag in den Kühlschrank. Mindestens 12 Stunden, besser 24 Stunden. Je länger desto besser.

#### Schritt 4: Backen

Nimm den Teigling aus dem Kühlschrank und entferne die Klarsichtfolie. Lass den Teigling ca. 2 Stunden akklimatisieren und heize währenddessen den Ofen vor.

Idealerweise hast Du einen Gusseisen Bräter oder Tontopf. Dabei ist es egal ob dieser rund oder oval ist. Falls Du keinen solchen Topf hast, kann man auch offen auf einem Pizzastein oder dem Backblech backen.



Den Bräter im Ofen bei Heißluft 250 Grad ca. 40 Minuten vorheizen. Er muss wirklich brennheiß sein. Den Teigling vorsichtig in den Topf geben (Schluss ist nun nach oben).

Nimm die Küchenschere und schneide beherzt und ruhig 3 cm tief mehrmals ein. So, dass das Brot beim Backen dort richtig aufgehen und „ausbrechen“ kann, dann wird es luftig und nicht so kompakt. 20 Minuten mit Deckel bei 250 Grad backen. Dann für weitere 10 Minuten mit Deckel bei 200 Grad. Und dann noch weitere 20 Minuten ohne Deckel. Dann ist das Brot fertig.

Wenn Du keinen Bräter hast, kannst Du das Brot auch auf den vorgeheizten Pizzastein geben. Dann wird es vielleicht nicht ganz so hoch, sondern etwas breiter. Aber genauso gut.

Bei Fragen rufst Du mich bitte jederzeit an 😊.

Liebe Grüße

.....