

KRÄUTERBROT Weizensauerteig, LM

Gabriele wollte beim LM-Kurs ein helles Brot mit Kräutern, so richtig mediterran! So wurde es eine Kombi aus Weizen und Hartweizen mit Pesto oder frischen Kräutern je nach Verfügbarkeit.

KRÄUTER Giersch, Brennnessel, Löwenzahn,	nach Verfügbarkeit. Oder Pesto – wie nahmen Bärlauchpesto
SAUERTEIG 120 g Weizenmehl 700 (550) 120 Wasser warm 12 g Anstellgut Weizen	Vermengen und abgedeckt 10-12 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen.
LIEVITO MADRE 100 g Lievito Madre 100 g Weizenmehl 50 g Wasser warm	Vermengen und abgedeckt 10-14 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen.
HAUPTTEIG Sauerteig, LM 250 g Weizenmehl 700 (1050) 250 g Hartweizenmehl 355 g Wasser 12 g Salz 15 g Öl 3 g Hefe Kräuter	<ul style="list-style-type: none"> • Einen geschmeidigen Teig kneten. • 90-120 Min. bei 24 Grad, nach 30, 60 Min. dehnen und falten. • 40-60 Min. im Gärkorb bei 24 Grad, Schluss oben • Ofen auf 250 Grad vorheizen. • Brot hinein, Dampf. Nach 10 Min. Dampf ablassen und auf 200 Grad zurück schalten. ca. 45-50 Min. fertig backen.

Triebmittel: Weizensauerteig, Lievito Madre

Stockgare: 120 Min.

Stückgare: 40-60 Min.

Am Backtag: 4 Std.

