

BACKHEFEFREIER OSTERZOPF

EIN SAFTIGER, NUR DURCH LIEVITO MADRE GELOCKERTER „GERMTEIG“



STÜCK

2 à 600g



ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

16-18 Stunden



ZEIT AM BACKTAG

5 Stunden



SCHWIERIGKEITSGRAD

2 / 3

ZUTATEN

LIEVITO MADRE

100g	Lievito Madre
100g	Weizenmehl 480
50g	Wasser (30°C)

VORTEIG

100g	Lievito Madre
325g	Weizenmehl 480
210g	Vollmilch(30°C)
60g	Zucker

HAUPTTEIG

	reifer Vorteig
290g	Weizenmehl 480
100g	Vollei (2 Stück)
40g	Eidotter (2 Stück)
50g	Honig
10g	Vanillezucker
15g	STROH-Rum
	abgeriebene Schale
	einer Zitrone
12g	Salz
80g	Butter

Hard Facts Hauptteig



Teigtemperatur 26-28°C



Teigruhe 2h



Backtemperatur 175°C



Backdauer 33-37 min

1. LIEVITO MADRE

Die Lievito Madre Kultur sollte für dieses Rezept sehr aktiv und triebstark sein. Dazu kann die Kultur wie links beschrieben mit Wasser und Mehl gefüttert und somit aktiviert werden. Dazu alle Zutaten zu einem Teig verkneten und bei 26-28°C reifen lassen. Verdoppelt sich die Kultur innerhalb von 4 Stunden, so ist die Kultur aktiv genug und kann verwendet werden. 120g der reifen Kultur für das Rezept verwenden, die restliche Menge in einem verschlossenen Behälter im Kühlschrank aufbewahren.

2. VORTEIG

Reife Lievito Madre, Weizenmehl, Vollmilch und Zucker 8 Minuten zu einem glatten Teig kneten und zugedeckt bei 25-28°C 6-10h reifen lassen. Der Vorteig sollte in dieser Zeit sein Volumen zumindest verdoppeln.

3. HAUPTTEIG

Für den Hauptteig, den reifen Vorteig und bis auf Salz und Butter, alle anderen Zutaten in die Knetschüssel geben und 10 Minuten langsam kneten. Danach etwas schneller kneten, Salz und die in kleine Stücke geschnittene Butter hinzugeben und den Teig vollständig, glatt auskneten. Der Teig sollte nach dem Mischen 26-28°C warm sein. In einer Schüssel den Teig nun zugedeckt bei 26°C für 2 Stunden rasten lassen.

AUFARBEITUNG

Den reifen Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche stürzen, zu Teiglingen je 100g abstechen, leicht rundschleifen und 30 Minuten zugedeckt entspannen lassen. Die rundgeschliffenen Teiglinge zu Strängen formen, mit Roggenmehl 500 bemehlen und zu 6-Strang Zöpfen flechten. Die geformten Zöpfe mit Ei bestreichen und an einem warmen Platz (25-30°C) ca. 90-120 Minuten aufgehen lassen.

Backen

Vor dem Backen die Zöpfe ein zweites Mal mit gesprudeltem Ei bestreichen und mit Hagelzucker oder Mandelsplitter bestreuen. In den auf 175°C vorgeheizten Ofen geben und 33-37 Minuten zu goldgelben Zöpfen backen.

LIEVITO MADRE-HERSTELLUNG

LIEVITO MADRE - WIE MAN DIE MUTTERHEFE HERSTELLT



ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

6 -12 Tage

SCHWIERIGKEITSGRAD

2 / 3

ZUTATEN

1.TAG

- 50g geriebener Apfel
- 50g Weizenmehl 480

2.SCHRITT

- 100g Ansatz vom 1.Tag
- 100g Weizenmehl 480
- 50g Wasser (35°C)

3.SCHRITT

- 60g Ansatz vom 2.Schritt
- 60g Weizenmehl 480
- 30g Wasser (35°C)

4.SCHRITT

- 60g Ansatz vom 3.Schritt
- 60g Weizenmehl 480
- 30g Wasser (35°C)

5.SCHRITT

- 60g Ansatz vom 4.Schritt
- 60g Weizenmehl 480
- 30g Wasser (35°C)

Dieses Prozedere nun solange wiederholen, bis der Teig sein Volumen in 3-4h verdoppelt. Schafft er das, so darf man sich gratulieren. Die selbst gezüchtete Kultur ist fertig und wartet auf ihren Einsatz.

Die reife Kultur hält sich dann im Kühlschrank bei 2-5°C bis zu 10 Tage.

WAS IST LIEVITO MADRE?

Bei Lievito Madre handelt es sich um eine italienische Art der Weizensauerteigführung. Einem Weizensauerteig, der verglichen zu anderen Sauerteigen sehr fest geführt wird und mit sehr viel Anstellgut, also reifer Kultur, vermehrt wird.

Werden bei einem österreichischen Roggensauerteig 10% Anstellgut verwendet (100g Anstellgut auf 1kg Mehl), so sind es bei Lievito Madre 100% (1kg Anstellgut auf 1kg Mehl). Die hohe Anstellgutmenge führt dazu, dass sich die natürlichen Hefen in dieser besonderen Weizensauerteigform schneller vermehren und im Vergleich zu den Milchsäurebakterien dominanter sind. Somit sind mehr Hefen als Milchsäurebakterien in der Kultur. Im Teig bildet sich weniger Säure, er wird milder und geht schön auf. Vor allem beim Backen von süßen Gebäcken wie Brioche oder Panettone ist eine zu intensive Säurebildung unerwünscht. Daher eignet sich Lievito Madre für süße Teige perfekt! Es können aber natürlich auch alle anderen Brote, wie Weißbrote, Vollkornwecken oder sogar Kuchen mit Lievito Madre, was aus dem italienischen übersetzt Mutterhefe bedeutet, gebacken werden.

ANSATZ

Die Herstellung von der eigenen Lievito Madre Kultur dauert im Normalfall um die 6-10 Tage. Reif und zum Backen geeignet ist Lievito Madre, welche in 3-4 Stunden nach dem Vermehren mit Mehl und Wasser, zumindest das Volumen verdoppelt hat. Ganz besonders fitte Kulturen schaffen dies auch schon mal in 2-3 Stunden.

Tipp:

Die Temperatur ist beim Ansetzen einer neuen Kultur sehr wichtig. Bei 27°C vermehren sich die Hefen optimal und genau das wollen wir erreichen. Eine Styroporbox oder Kühltasche mit 2-3 Flaschen 30°C warmen Wassers helfen hier ungemein um das perfekte Reifeklima zu erreichen.

Um eine neue Kultur herzustellen beginnt man mit einem ungeschälten geriebenen Apfel. 50g des Apfels vermischt man mit 50g Weizenmehl 480 und lässt diesen Ansatz zugedeckt 24h bei 27°C reifen. **(1.TAG)**

Dieser Ansatz wird nach 24h mit 100g Mehl und 50g Wasser vermischt, zu einem kleinen Teig verknetet und in einem verschlossenen Behälter wieder bei 27°C weitere 24h zur Reife gestellt. **(2.SCHRITT)**

Nach diesen zweiten Schritt, verwendet man nun nicht mehr den ganzen Ansatz für die nächste Stufe, sondern nur mehr 60g. Der Teig würde in Kürze zu einer riesen Menge anwachsen. Die 60g des vorhergehenden Schrittes nun mit 60g frischen Mehl und 30g Wasser verkneten und reifen lassen **(3.SCHRITT)**

Ab dem dritten Schritt wird der Teig sein Volumen schon viel schneller verdoppeln wie zu Beginn. Somit können die nächsten Schritte **(3., 4.,... SCHRITT)** schon viel früher gemacht werden. Es genügt nun den Teig gut zu beobachten. Hat er sein Volumen nach 12h oder sogar darunter schon verdoppelt, kann er wieder gefüttert werden. Die Intervalle des Fütterns werden jetzt im Idealfall immer kürzer. Jetzt heißt es durchhalten und immer wieder gleich vorgehen, bis der Teig sein Volumen unter 4h verdoppelt. Dann ist die Lievito Madre reif, die eigene Kultur bereit, um Teige zu lockern.

Was tun mit den Teigresten die beim Ansetzen der Kultur anfallen? Am besten in einer verschließbare Box im Kühlschrank sammeln und zu Ende der Kulturen Herstellung ein Pane Sera backen. Hier dazu ein Rezept von unserem Youtube-Channel:

<https://www.youtube.com/watch?v=wKrbJPuTxEk>

LIEVITO MADRE – PFLEGE UND VERWENDUNG

LIEVITO MADRE - WIE HÄLT MAN DIE KULTUR FIT, FÜR WAS WIRD SIE VERWENDET?

PFLEGE DER AKTIVEN KULTUR

Hat man einmal eine aktive Lievito Madre Kultur, so ist es natürlich wünschenswert, oft damit zu Backen und somit die Kultur lange am Leben zu erhalten. Nicht nur, dass man mit der Zeit eine ganz eigene Verbindung zu seiner eigenen Mutterhefe aufbaut, auch die Triebkraft und Stabilität nimmt im Normalfall zu. Wenn die Kultur in regelmäßigen Abständen gefüttert wird gilt hier der Satz:

„Je älter, desto stabiler und besser!“

Deshalb empfiehlt es sich, die Kultur regelmäßig zu füttern und gut zu pflegen. Spätestens alle 10 Tage sollte die Kultur aus dem Kühlschrank genommen und mit Mehl und Wasser gefüttert werden. Lässt man Lievito Madre länger hungern, so verschwinden zuerst die Hefen, der Teig wird seine Triebkraft verlieren und vermehrt säuern statt lockern.

Beim Füttern der Kultur kommt wieder das selbe Verhältnis zum Einsatz, welches schon beim Ansatz der Kultur verwendet wurde. Das Verhältnis ist wie beim Ansatz schon beschrieben:

1 Teil Lievito Madre (Anstellgut)
1 Teil Weizenmehl (480 oder 700)
1/2 Teil Wasser (35°C)

Die Zutaten werden zu einem Teig verknetet und bei 25-28°C zur Reife gestellt bis sich das Volumen des Teiges wieder verdoppelt hat. Danach kann die Kultur wieder im Kühlschrank bis zur nächsten Verwendung aufbewahrt werden.

BACKEN MIT LIEVITO MADRE

Im Vergleich zu anderen Sauerteigen muss man Lievito Madre vor dem Teigmischen nicht unbedingt in einem Vorteig vermehren und aktivieren. Die Kultur kann, vorausgesetzt sie ist aktiv genug und nicht zu lange schon ungefüttert, direkt aus dem Kühlschrank dem Teig zugesetzt werden. Für Weizenbrote oder Kleingebäck mit Lievito Madre wird diese Art sehr oft eingesetzt.

Möchte man aber nun süße Gebäcke mit Zucker, Fett und Eiern mit Lievito Madre lockern, ist es sehr ratsam, die Kultur darauf vorzubereiten. Dazu bereitet man vor dem eigentlichen Mischprozess Vorteige zu, denen schon Zucker oder auch Eier zugesetzt sind. Zucker, Eier oder Fett bedeuten für die Mutterhefe Stress. Das ganze Umfeld verändert sich und die natürlichen Hefen müssen sich zuerst anpassen. Mit Vorteigen werden die in der Lievito Madre vorkommenden Hefen perfekt für den kommenden Hauptteig vorbereitet und können so ihre spätere Aufgabe mit Bravour meistern. Süße Teige zu lockern ohne sie zu stark zu säuern.

Stellt man aus der eigenen Lievito Madre eigentlich fast nur süße Gebäcke her, so kann man auch schon beim Füttern der Kultur immer etwas Zucker zusetzen.

(10% auf die Mehlmenge - bei 100g Mehl das zum Füttern verwendet wird, also 10g Zucker)

Dadurch selektiert man in der eigenen Kultur schon von Vorhinein die Zuckerjunkies unter den natürlichen Hefen, die dann süße Teige besonders gut lockern.

Zum Schluss noch die Frage: **Lässt sich Lievito Madre auch aus Vollkornmehl herstellen?**

Ja, funktioniert einwandfrei! Wichtig dabei zu wissen: Dunklere Mehltypen wie 700, 1600 oder Vollkornmehle fördern die Säurebildung in der Kultur. Je heller das Mehl, desto weniger Säure wird gebildet und das Aroma bleibt milder.

Hard Facts - Lievito Madre

	Reifungstemperatur	25-28°C
	Reifezeit pro Stufe	3-24h
	Mischverhältniss	1 Teil Kultur 1 Teil Weizenmehl 480 1/2 Teil Wasser (35°C)
	Haltbarkeit bei 2-5°C	7-10 Tage