



Ruchbrot mit Lievito Madre

... kerniges, rustikales Brot mit mildem Geschmack

Rezept für ein Ruchbrot mit ca. 800g

Backofen vorheizen auf 250° Ober/Unterhitze, später fallende Hitze 210 °

Das Ruchbrot wird mit einem Vorteig (Poolish) gebacken. Er wird schon am Abend vorbereitet und bis zum nächsten Tag in den Kühlschrank gestellt. Durch den Vorteig erhalten wir ein aromatisches, knuspriges Brot, das lange frisch bleibt.

Am Abend vor dem eigentlichen Backtag setzen wir den Vorteig (Poolish) an. Dafür benötigen wir:

- 150 g Ruchmehl oder Mehl Type 1050
- 20 g Lievito Madre aus dem Kühlschrank
- 100 ml warmes Wasser
- 2 g frische Hefe
- 2 g Salz

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Kochlöffel mischen. Dann mit den Händen kneten, bis der Vorteig eine elastische Konsistenz hat. Die Schüssel mit Klarsichtfolie abdecken und für 2-3 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen. Dann für 12 bis 24 Stunden in den Kühlschrank stellen. Nicht länger!

Am nächsten Tag bereiten wir den Hauptteig zu. Wir benötigen:

- den fertigen Vorteig, den wir gestern angesetzt haben
- 300 g Ruchmehl oder Mehl Type 1050
- 50 g Mehl Type 550
- 35 g Lievito Madre aufgefrischt
- 250 ml warmes Wasser
- 7 g frische Hefe
- 9 g Salz

Der Topf wird immer mit Deckel auf die unterste Schiene auf den Rost im Backofen gestellt und mindestens eine Stunde vorgeheizt

1. Den Vorteig aus dem Kühlschrank nehmen, etwas Wasser dazu geben und leicht vermischen
2. Das Mehl und Lievito Madre in eine Schüssel geben
3. Die Hefe in das Mehl bröseln

4. 200 ml Wasser dazu geben
5. Mit dem Handmixer mit Knethaken auf kleiner Stufe ca. 4 Min kneten
6. Jetzt das Salz dazu geben und auf mittlerer Stufe noch 5 bis 10 Min. weiter kneten, bis ein fester, aber doch weicher Teig entsteht. Jetzt evtl. die letzten 50 ml Wasser nach und nach dazu geben. Das hängt von der Beschaffenheit des Mehls ab. Jedes Mehl reagiert unterschiedlich. Der Teig muss sich auf jeden Fall zum Schluss komplett von der Schüssel lösen
7. Die Schüssel nun mit einem feuchten sauberen Geschirrtuch oder mit Klarsichtfolie abdecken. Das hält den Teig elastisch!
8. Jetzt den Teig 60 Min. bei Raumtemperatur ruhen lassen, dabei aber nach 30 Min. einmal **falten***. Wieder bedecken und die letzten 30 Min. ruhen lassen
9. Den Teig nun ganz vorsichtig auf ein bemehltes Arbeitsbrett geben und kurz zu einer **Kugel formen*** und mit der Naht nach oben in ein leicht bemehltes Gärkorbchen legen. Alternativ eine Schüssel mit einem sauberen Geschirrtuch auslegen, mit Mehl bestäuben und den Teig dort hineinlegen. Zugedeckt nochmal 60 Min. bei Raumtemperatur gehen lassen
10. **Backofen mit dem Topf eine Stunde auf 250° Ober/Unterhitze vorheizen**
11. Das Brot vorsichtig auf Backpapier kippen und mit dem Papier in den heißen Topf geben. Mit einem Tomatenmesser oder einer Rasierklinge leicht schräg und tief einschneiden, den Topf mit dem Deckel schließen und 15 Min. bei 250 ° backen. Dann den Deckel abnehmen und noch 20-25 Min. bei 210 ° fertig backen. Das fertige Brot aus dem Topf nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen

Backofenmethode

Den Teigling aus dem Gärkorbchen vorsichtig auf Backpapier kippen und mit dem Backpapier in den auf 250° C vorgeheizten Backofen heben und 20 Min. bei 250° backen. Die ersten 10 Min. mit Dampf backen und weitere 20-25 Min. bei 210 °C fertig backen

Habt Ihr einen ***Brotbackstein***? Dann wird der Stein im Ofen auf den Rost gelegt (untere Schiene) und von Anfang an mit vorgeheizt!

♥ Viel Spaß beim Backen und Gutes Gelingen ♥

Mehr Rezeptideen findet Ihr auf meiner Webseite

www.mjpics.de