

Krustenbrot ♥ Goldkruste ... gebacken mit Lievito Madre



Rezept für ein Krustenbrot/Goldkruste mit ca. 800 g

Am Tag vor dem Backen bereite ich den Teigling vor

- 200 g Lievito Madre aus dem Kühlschrank (letzte Auffrischung nicht älter als 2Tage)
- 390 g Weizenmehl Type 550
- 60 g Weizen-Vollkornmehl
- 12 g Salz
- 300 ml lauwarmes Wasser (wenn der Teig zu fest ist, tropfenweise Wasser dazu geben)

-
1. Die Lievito Madre aus dem Kühlschrank nehmen und Zimmertemperatur annehmen lassen
 2. Alle Zutaten in die Schüssel der [*Küchenmaschine](#) geben und 5 Min. auf mittlerer Stufe kneten. Sollte der Teig zu fest sein, noch tropfenweise Wasser dazu geben und noch ca. 10 Min. weiter kneten lassen
 3. Den Teig in eine gefettete Schüssel oder Teigwanne geben und mit Klarsichtfolie abdecken und 45 Min. bei Zimmertemperatur gehen lassen
 4. In dieser Zeit den Teig 1 mal falten. Dazu den Teig in der Schüssel mit einer nassen Hand am Teigrand anfassen, leicht in die Höhe heben und zur Mitte hin falten. Das ganze etwa 4 mal rund um den Teig. Das gibt dem noch recht strukturlosen Teig Halt und Volumen

5. Nach der Gehzeit den Brotteig auf ein bemehltes Arbeitsbrett legen und rund zu einer Kugel formen, das heißt, den Teig rundherum zur Mitte hin falten, bis eine Kugel vor uns liegt
6. Den Teigling mit dem Schluss nach oben in ein leicht bemehltes Gärkörbchen legen. Alternativ eine Schüssel mit einem sauberen Geschirrtuch auslegen, mit Mehl bestäuben und den Teig dort hineinlegen.
7. Bis zum nächsten Tag in den Kühlschrank stellen

Am nächsten Tag

Backofen vorheizen auf 230° Ober/Unterhitze, später fallende Hitze 200 °

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

1. Das Gärkörbchen mit dem Teigling aus dem Kühlschrank nehmen
2. Den gusseisernen Topf samt Deckel 1 Stunde bei 230° im Backofen vorheizen
3. Den Teigling vorsichtig auf Backpapier kippen und mit dem Papier in den heißen Topf geben. Mit einem Tomatenmesser oder einer Rasierklinge leicht gebogen einschneiden, wie einen Halbmond. Den Topf mit dem Deckel schließen und 20 Min. bei 230 ° backen. Dann den Deckel abnehmen und noch 20-25 Min. bei 200 ° fertig backen. Das fertige Brot aus dem Topf nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen!