

Landbrötchen mit Lievito Madre 11.07.2024 (überarbeitet 07.12.2024)



Landbrötchen 2.0

Frei nach dem Rezept von Tanja Pensel, Brot und Brötchen selber backen.

Vorteig: 120 g Wasser lauwarm, 120 g Weizenmehl 550, 0,4 g Trockenhefe, **5 Stunden** bei RT gehen lassen.

Lievito Madre 165 g: 5 Stunden bei RT aktiv werden lassen. Hierin 55 g Wasser und 110 g Weizenmehl 550.

Hauptteig:

Vorteig, Lievito Madre

180 g Buttermilch

3 g frische Hefe

50 g Weizenmehl 550

262 g Dinkelmehl 630

4 g Backmalz aktiv (wenn nicht vorhanden oder nicht gewünscht die Menge Dinkelmehl erhöhen)

4 g Bohnenmehl (idem)

26 g Honig

16 g weiche Butter

40 g Kartoffelpüreepulver

11 g Salz

Zum Dekorieren: Leinsamenschrott, Sesam, Mohn

Alle Zutaten mit dem Handrührgerät kneten, danach durchfalten. Den Teig in die leicht eingölte Schüssel geben.

Stockgare: 2 Stunden. Zwischendurch einmal durchfalten

Stückgare: Brötchen formen und schleifen, nach Wunsch dekorieren. 1 Stunde gehen lassen. Backofen vorheizen, Brötchen einritzen und mit Wasser bepinseln.

Backen: Backofen auf 240° vorheizen, Schüssel mit Wasser in den Ofen stellen. Oben- und Unterhitze einstellen. Backzeit 23 Min, nach 12 Min Wasser raus und auf 210° zurückdrehen.

Teiggewicht: 1000 g

Teigausbeute: Mehl 590 (inkl. Kartoffelpüree), Flüssigkeit: 371 g (inkl. Butter) $TA = (590+371)/590 \times 100 = 163$
(Honig und Salz nicht berücksichtigt)