

Fake-812er-Brot

150 g Lievito madre, aufgefrisch	
410 g lauwarmes Wasser	weitere mögliche Mehlmischung:
310 g Weizenmehl Type 550	240 g Weizenmehl Type 405
340 g Weizenmehl Type 1050	410 g Weizenmehl Type 1050
14 g Salz	

Den Lievito madre im Wasser auflösen. Die Mehle hinzugeben und kurz verkneten. 20 Minuten ruhen lassen. Dann das Salz dazugeben und gut und lange unterkneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand und -boden löst.

Den Teig 45 Minuten bei Zimmertemperatur stehen lassen, dann dehnen und falten und für 2,5 bis 3 h in den Kühlschrank stellen.

Teig erst rund- und dann langwirken. Mit dem Schluss nach oben für 60 Minuten im länglichen Gärkorbchen gehen lassen. Etwa 40 Minuten vor dem Ende der Gärzeit den Backofen mit Pizzastein auf 250°C vorheizen, dabei eine Schüssel mit Wasser für den Dampf mit aufheizen.

Auf den Einschießer stürzen, schnell einritzen und auf den heißen Stein geben. Die Temperatur auf 210°C reduzieren. Nach 15 Minuten die Schüssel mit Wasser aus dem Ofen nehmen und den Dampf ablassen, das Brot dann ohne Dampf noch für weitere 45 bis 50 Minuten backen, bis es den gewünschten Bräunungsgrad hat.



Die Seite ausdrucken, dabei darauf achten, dass die Druckgröße auf 100% eingestellt ist. An der Linie entlang abschneiden und ins Buch einlegen.

Viel Spaß beim Nachbacken!