

Herstellung von Lievito Madre

Tag 1:

50 g lauwarmes Wasser
100 g Weizenmehl 550
1 Tl Olivenöl
1 Tl Honig

Zubereitung:

Alle Zutaten im TM 2 Min/Teigstufe verkneten, dann auf der Backunterlage zu einer Kugel formen, der Teig sollte nicht an den Fingern kleben, ansonsten noch etwas Mehl unterkneten. Teig kreuzweise einschneiden und in ein hohes, schlankes Glas geben, Deckel auflegen und **24 Stunden an einem warmen Ort stehen lassen.**



Tag 2:

100 g Ansatz vom Vortag
100 g Weizenmehl 550
50 ml Wasser

Ansatz mit Mehl und Wasser wieder 2 Min/Teigstufe im Thermomix verkneten, zu einer Kugel formen, einschneiden und wieder in das gesäuberte Glas geben. Teig mit Deckel **12 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen.**

Nach 12 Stunden den Vorgang wiederholen:

100g Ansatz
100 g Weizenmehl 550
50 ml Wasser

Ansatz mit Mehl und Wasser verkneten und wieder in das gesäuberte Glas zurückgeben. **Wieder 12 Stunden gehen lassen.**

Tag 3:

100 g Ansatz vom Vortag

100 g Weizenmehl 550

50 g Wasser lauwarm

Ansatz wieder mit Mehl und Wasser verkneten (2 Minuten/ Knetstufe), zu einer Kugel formen und ins Glas mit Deckel geben. **Teig wieder 24 Stunden ruhen lassen.** Der restliche Ansatz kann immer einfach zu Teigen gegeben werden.

Tag 4:

100 g Ansatz vom Vortag

100 g Weizenmehl 550

50 g Wasser lauwarm

Ansatz wieder verkneten und wie am Vortag verfahren.

Jetzt den Teig nur 12 Stunden ruhen lassen.

Nach 12 Stunden den Vorgang wiederholen:

100 g vom Ansatz

100 g Weizenmehl 550

50 ml Wasser lauwarm

Teig verkneten, zu einer Kugel formen und in das gesäuberte Glas mit Deckel zurückgeben.

Wieder 12 Stunden ruhen lassen.

Tag 5:

100 g Ansatz vom Vortag

100 g Weizenmehl 550

50 ml Wasser

Ansatz aus dem Glas wieder mit Wasser und Mehl verkneten. Wieder als Kugel formen und in das gesäuberte Glas geben und **jetzt 6 Stunden ruhen lassen.** Der Teig sollte sich jetzt mindestens verdoppelt haben und man kann große Poren sehen. Sollte das nicht so sein, dann weiter füttern und etwas Honig dazu geben.

Der LM wird jetzt mit locker aufgelegtem Deckel in den Kühlschrank gestellt. Man nimmt immer **zwischen 10- 30 Prozent der verwendeten Mehlmenge**, wenn man ihn als Hefeersatz hernehmen möchte. Ist der LM frisch angesetzt, dann hat er noch nicht die Triebkraft, da muss man ihn noch etwas mit Hefe unterstützen. **LM kann direkt aus dem Kühlschrank verwendet werden. Will man aber seine komplette Triebkraft ausnutzen, dann füttert man ihn ca. 5 Stunden vor dem Backen und lässt ihn bei Raumtemperatur stehen.**