

Nussknackerbrot mit Lievito Madre

- Freitag, März 05, 2021

<https://ketex.de/blog/nussknackerbrot-mit-lievito-madre/>

Auch diese Variation des [Nussknackerbrotes](#) hat uns Herr Stefan Sengpiel als Rezept übermittelt.

Für beide Rezepte gilt, dass die Herstellung der Zylinder mit dem Mantel aus Nussblättchen bei dem sehr weichen und klebrigen Teig eine gewisse Herausforderung darstellt. Belohnt wird man durch ein herrliches Nussbrot, das keinen Vergleich zu scheuen braucht.

1. Vorteig

- 2 g frische Backhefe
- 85 ml Wasser
- 110 g Weizenmehl 550
- RZ: 12 Stunden im Kühlschrank

2. Quellstück

- 80 g Cashewkerne
- 80 g Walnusskerne
- 160 g Haselnusskerne, grob gehackt (etwa 50 g ganz lassen)
- 215 ml warmes Wasser (ca. 60 Grad, ca. 40 ml werden nicht aufgenommen)
- RZ: 12 Stunden bei Zimmertemperatur

3. Hauptteig

- Vorteig
- Quellstück (freies Wasser abschütten, ggfs. auffangen)
- 150 g LM, 2 bis 3 mal aufgefrischt
- 110 g feines Roggenschrot
- 200 g Weizenmehl 1050
- 220 g kaltes Wasser
- 18 g Salz

- 4 g Frischhefe
- 17 g Walnussöl
- 85 g Haselnüsse, gehobelt

Zubereitung

Zubereitung

4. Zubereitung

Die Zubereitung erfolgt wie beim Rezept für das [Nussknackerbrot](#).

Wer wie ich auch Hefewasser führt, frischt damit die LM aus dem Kühlschrank zum ersten Mal auf – oder stellt sie frisch aus Hefewasser her.

-