

Nussknackerbrot mit Lievito Madre

- Dienstag, November 10, 2020

<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 Frischhefe
- 85 g Wasser
- 110 g [Weizenmehl 550](#)

Die Hefe im Wasser auflösen, zum Mehl geben und alles vermischen. Mit Frischhaltefolie abdecken und 12 Stunden im Kühlschrank reifen lassen.

2. Quellstück

- 80 g Cashewkerne
- 80 g Walnusskerne
- 160 g Haselnusskerne (davon 50 g ganz lassen, den Rest hacken)
- 215 g warmes Wasser (ca. 60°, ca. 40 ml werden nicht aufgenommen)

Die trockenen Zutaten mischen, mit Wasser übergießen und 12 Stunden abgedeckt quellen lassen.

3. Hauptteig

- Vorteig
- Quellstück (freies Wasser abschütten, ggfs. auffangen und als Teil des Schüttwassers verwenden)

- 150 g Lievito madre, 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.

-