

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.

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."

- Pollerbrotform

1. Vorteig

- 2 g Frischhefe
- 85 g Wasser
- 110 g Weizenmehl 550

2. Quellstück

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

3. Hauptteig

- Vorteig
- Quellstück ((freies Wasser abschütten, ggfs. auffangen und als Teil des Schüttwassers verwenden))
- 150 g Lievito madre, 2-3 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

1. Vorteig

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

2. Quellstück

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

3. Hauptteig

1. Die Teigmenge dieses Rezeptes ist bemessen für die 3er-Pollerbrotform.
2. Das Roggenschrot stellt man am besten am Backtag her, es geht aber auch bereits fertig (fein) geschrotene Ware.
3. Für den Hauptteig Roggenschrot, Mehl, Salz, Hefe, Öl, Wasser, den Vorteig und das Quellstück ca. 16 Minuten zu einem weichen, recht klebrigen Teig kneten. Aus geschmacklichen Gründen empfehle ich, Walnussöl nicht durch andere Öle zu ersetzen. Je nach Vorliebe wählt man unter zwei Varianten: Entweder man ersetzt einen Teil des Schüttwassers durch das Restwasser aus dem Quellstück oder man schüttet das Restwasser weg (es werden etwa ca. 40 g sein). Im ersten Fall wird das Brot aromatischer, die Farbe des Brotes tendiert aber leicht ins Graue, im zweiten Fall behält das Brot eine etwas schönere Farbe. Ca. 50 Minuten ruhen lassen. Pollerform mit Öl

auspinseln oder mit Trennspray aussprühen.

4. Nach der Teigruhe den Teig in drei Portionen teilen und diese auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche mit der Teigkarte zu Zylindern formen, die bequem in die Form passen. Mit Wasser bestreichen und in den Haselnussblättchen wälzen. In die Dosen der Pollerform setzen, leicht eindrücken und 30 bis 40 Minuten abgedeckt zur Gare stellen. Den Backofen auf 240° Ober- und Unterhitze vorheizen.
5. Die Form in den Ofen stellen und ca. 10 Minuten mit Schwaden anbacken. Die Temperatur auf 210° reduzieren, in weiteren 35 bis 40 Minuten fertig backen (Kerntemperatur ab 92°C). Herausnehmen und auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.
6. **Hinweis:** Häufig sind keine Haselnussblättchen zu erhalten. Dann Mandelblättchen in einer Pfanne leicht Farbe annehmen lassen und stattdessen verwenden.

Brot

Deutsch

Hefe, Livieto madre, Nüsse, Quellstück, Roggenschrot, Vorteig, Weizenmehl

-