

# Olive Levain (mit Zeitplan)

- Samstag, März 05, 2011

<https://ketex.de/blog/olive-levain-mit-zeitplan/>

Zurück

Weiter

*Dieses Rezept stammt vom Brotbackpapst Jeffrey Hamelman. Man beachte bitte, dass aus nur 8,5 Gramm Weizensauerteig sich so ein Ofentrieb entwickelt. Ich habe den Zeitplan mitangegeben, und wenn man das Brot nachbacken möchte, sollte man sich genau daran halten.*

*Man wird mit einem sehr leckeren Brot mit außergewöhnlichem Geschmack belohnt. Wir essen so ein Brot gerne mit ein paar Tropfen wirklich gutem Olivenöl beträufelt und mit ein paar Körnern grobem Meersalz darauf. Mit einem Schluck Rotwein für uns einfach ein Gedicht.*

*Viel Spaß beim Nachbacken!*

## 1. Weicher

### Weizensauerteig

- 85 g [Weizenmehl 550](#)
- 105 g Wasser
- 8,5 g [Weizen-ASG](#) (Anstellgut)

Um 19:00 Uhr die 3 Zutaten klümpchenfrei verrühren, mit einer Frischhaltefolie abdecken und bei Raumtemperatur (besser wären 26°) reifen lassen.

## 2. Hauptteig

- Sauerteig
- 325 g [Weizenmehl 550](#)
- 45 g [Weizenvollkornmehl](#)
- 185 g Wasser
- 7 g Salz
- 115 g schwarze entkernte Oliven

[Zubereitung](#)

Zubereitung

## 3. Zubereitung

Um 11:00 Uhr den Hauptteig zubereiten.

Alle Zutaten ohne das Salz und ohne die Oliven 3 Minuten in der [Küchenmaschine](#) kneten und den Teig dann 30 Minuten ruhen lassen.

Danach das Salz zugeben und wieder 3 Minuten kneten. Erst dann die Oliven einarbeiten (sehr schonend, eventuell sogar per Hand, sonst wird der Teig ganz lila).

Jetzt schließt sich eine Teigruhe von 2,5 Stunden an. In dieser Zeit nach jeweils 50 Minuten 2 Zyklen „[stretch & fold](#)“ einlegen.

Um 14:00 Uhr den Teig rund und dann lang wirken und in ein gut bemehltes (ovales) [Gärkörbchen](#) geben. Das Gärkörbchen in einen leicht befeuchteten Plastiksack (Müllbeutel) stellen und den Teig für 18 Stunden im Kühlschrank (5°) retardieren lassen.

Am nächsten Morgen um 8:00 Uhr den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und 2 Stunden akklimatisieren lassen.

Den Backofen auf 240° aufheizen und in 45 Minuten fertig backen. Beim Einschließen das Schwaden nicht vergessen und den Dampf nach 15 Minuten wieder ablassen.

## Olive Levain (mit Zeitplan)

*Dieses Rezept stammt vom Brotbackpapst Jeffrey Hamelman. Man beachte bitte, dass aus nur 8,5 Gramm Weizensauerteig sich so ein Ofentrieb entwickelt. Ich habe den Zeitplan mitangegeben, und wenn man das Brot nachbacken möchte, sollte man sich genau daran halten. Man wird mit einem sehr leckeren Brot mit außergewöhnlichem Geschmack belohnt. Wir essen so ein Brot gerne mit ein paar Tropfen wirklich gutem Olivenöl beträufelt und mit ein paar Körnern grobem Meersalz darauf. Mit einem Schluck Rotwein für uns einfach ein Gedicht. Viel Spaß beim Nachbacken!*

- Küchenmaschine
- Gärkörbchen

### 1. Weicher Weizensauerteig

- 85 g Weizenmehl 550
- 105 g Wasser
- 8,5 g Weizen-ASG

### 2. Hauptteig

- Sauerteig
- 325 g Weizenmehl 550
- 45 g Weizenvollkornmehl
- 185 g Wasser
- 7 g Salz
- 115 g schwarze entkernte Oliven

## 1. Weicher Weizensauerteig

1. Um 19:00 Uhr die 3 Zutaten klümpchenfrei verrühren, mit einer Frischhaltefolie abdecken und bei Raumtemperatur (besser wären 26°C) reifen lassen.

## 2. Hauptteig

1. Um 11:00 Uhr den Hauptteig zubereiten.
2. Alle Zutaten ohne das Salz und ohne die Oliven 3 Minuten in der Küchenmaschine kneten und den Teig dann 30 Minuten ruhen lassen.
3. Danach das Salz zugeben und wieder 3 Minuten kneten. Erst dann die Oliven einarbeiten (sehr schonend, eventuell sogar per Hand, sonst wird der Teig ganz lila).
4. Jetzt schließt sich eine Teigruhe von 2,5 Stunden an. In dieser Zeit nach jeweils 50 Minuten 2 Zyklen "stretch&fold" einlegen.
5. Um 14:00 Uhr den Teig rund und dann lang wirken und in ein gut bemehltes (ovales) Gärkorbchen geben. Das Gärkorbchen in einen leicht befeuchteten Plastiksack (Müllbeutel) stellen und den Teig für 18 Stunden im Kühlschrank (5°C) retardieren lassen.
6. Am nächsten Morgen um 8:00 Uhr den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und 2 Stunden akklimatisieren lassen.
7. Den Backofen auf 240°C aufheizen und in 45 Minuten fertig backen. Beim Einschließen das Schwaden nicht vergessen und den Dampf nach 15 Minuten wieder ablassen.

Brot

Amerikanisch

Anstellgut, Oliven, Sauerteig, Weizenmehl, Weizenvollkornmehl

-