

Frühstücksbrötchen mit Lievito Madre



Zutaten

Teig

- 150 g [Lievito Madre](#) (TA 150, aktiviert)
- 250 g Wasser
- 400 g Weizenmehl 550
- 12 g Salz (ohne Jod)
- 5 g Frischhefe

Zum Besteuern

- Mohn
- Sesam
- Leinsamen
- Sonnenblumenkerne

Zubereitung

Am Vorabend die aktivierte Lievito Madre in eine Schüssel geben und mit dem Wasser gut verrühren, dann Mehl, Salz und Hefe dazu geben und **10 Minuten** auf zweiter Stufe verkneten bis der Teig homogen ist.

Den Teig etwa **2 bis 3 Stunden bei Zimmertemperatur** ruhen lassen und dann **über Nacht** in dem Kühlschrank bei **6 Grad** reifen lassen.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und in kaltem Zustand in 10 gleich große Teiglinge (ca. 82 g) abstechen und zu Kugeln rollen.

Etwas Mohn, Sesam, Leinsamen und Sonnenblumenkerne in einer Schüssel vermischen. Die Teiglinge in Wasser tunken und beidseitig mit dem Gemisch panieren. Auf ein gemehltes Backblech legen und mit einem Tuch abgedeckt etwa **60 Minuten** gehen lassen.

Eine Blechschale mit Kiesel-/Lavasteinen in den Backofen stellen und den Ofen zum Vorheizen anschalten (**230 Grad Umluft**).

Die Brötchen einschneiden (Längs- oder Kreuzschnitt mit einem Cuttermesser oder einer Rasierklinge) und bei **230 Grad Umluft 18 - 20 Minuten** mit viel Dampf (etwa 150 - 200 ml kochendes(!) Wasser in die Blechschale geben) backen. Dabei nach **10 - 15 Minuten** den Dampf ablassen.



Brötchen etwas kleiner portionieren und als Partybrot auf das Backblech legen.



From:
<https://www.wiki.fritzcloud.net/> - FritzWiki

Permanent link:
https://www.wiki.fritzcloud.net/doku.php?id=rezepte:backen:fruehstuecksbroetchen_mit_lievito_madre

Last update: 17.09.2025 10:14

