

ELSÄSSER FEDERWEISSLING - KRACHENDE KRUSTE TRIFFT NEUEN WEIN

Posted on 24. September 2018



Heute habe ich für mal wieder ein neues Brotrezept, einen Elsässer Federweissling. Ein sehr leckeres und rustikales Brot mit einem ordentlichen Schuss Federweisser. Diesen neuen mag ich sehr gerne und was bietet sich um diese Jahreszeit mehr an, als ihn mit einem guten Mehl zu einem herrlich knusprigen Brotgenuss zu vereinen...?



Zu diesem leckeren Brot fehlt eigentlich dann nur noch ein Gläschen Federweißer, etwas Butter und ein guter Käse. Mehr braucht es nicht zum glücklich sein. Aber das Glück trifft auf euch Brotbäcker schon vorher, wenn ihr nach dem Backen ein kleines Knisterkonzert genießen dürft.

Dann wird es allerdings schwer, denn das warten bis zum Anschneiden ist nicht immer leicht...Hand aufs Herz: Wer schafft es sein Brot wirklich erstmal abkühlen zu lassen bis zum anschneiden...?! Klappt bei uns fast nie! Aber es gibt doch auch nichts besseres, als in ein frisches, noch warmes, knuspriges und selbst gebackenes Brot zu beißen, gell?

Falls ihr nun also Lust aufs Nachbacken bekommen habt, setzt euch schnell einen [Lievito Madre](#) an und backt euch dieses traumhaft knusprige Brot, solange es noch jungen Wein bzw. Federweißer gibt...



Zutaten für den Elsässer Federweißling:

- 300 g franz. Weizenmehl T65/Weizenmehl Type 812/Weizenmehl Type 550 (dann evtl. weniger Wasser)
- 50 g franz. Mehl T80/Weizenmehl Type 1050/Ruchmehl
- 250 g aufgefrischter [Lievito Madre](#)
- 130-180 g Wasser
- 120 g Federweißer (neuer Wein/ Sauser)
- 1 g frische Hefe (kann bei aktiver Madre weggelassen werden)
- 10 g Butter, kalt
- 10-12 g Salz (ich: Steinsalz)

Elsässer Federweißling zubereiten:

1. Die reife EVA-Madre/ Lievito Madre mit dem Wasser kurz schaumig aufschlagen.
2. Federweißer und beide Mehlsorten hinzufügen und kurz verkneten. Für 30-40 Minuten ruhen lassen.

3. Danach die Hefe hinzugeben und für 10 Minuten im langsamen Gang (ich: Stufe 1) verkneten.
4. Butter und Salz hinzufügen und nochmal für weitere 5 Minuten im mittleren Gang (ich: Stufe 1,5) auskneten.
5. Den Teig für ca. 2 Stunden in eine geölte Teigwanne oder Schüssel gegeben und abgedeckt bei Zimmertemperatur (20-22°C) gehen lassen. In dieser Zeit den Teig 3x dehnen und falten ([stretch & fold](#)). Also nach 30/60/90 Minuten.
6. Ein Gärkörbchen leicht mit Mehl ausstäuben.
7. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche schonend zu einem [Brotlaib formen](#).
8. Mit dem Schluss nach oben in das vorbereitete Gärkörbchen legen.
9. Abgedeckt für etwa für ca. 2 Std. bei Zimmertemperatur (20-22°C) erneut gehen lassen.
10. In dieser Zeit den Ofen auf 250°C Ober-Unter-Hitze vorheizen. Entweder zusammen mit einem großen Gusstopf **oder** einem Backstahl/ Pizzastein/ Blech.
11. **Gusstopf:** Den Teigling nach der Gehzeit aus dem Gärkörbchen in den vorgeheizten Topf stürzen, einschneiden und den Deckel schließen. Für insgesamt 50 Minuten backen. Nach 20 Minuten der Backzeit die Temperatur auf 220°C senken. Nach weiteren 20 Minuten den Deckel entfernen.
12. **Frei geschoben:** Teigling auf den heißen Backstahl/ Blech/ Pizzastein stürzen und einschneiden. In den vorgeheizten Ofen geben, schwaden (Wasserdampf). Nach 10 Minuten die Ofentür einmal weit öffnen (die Feuchtigkeit hinaus zu lassen) und die Temperatur auf 210°C senken. Für insgesamt etwa 40-50 Minuten backen.
13. Nach dem Backen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

ZUBEREITUNG IM THERMOMIX®:

1. Die reife EVA-Madre/ Lievito Madre mit dem Wasser in den Mixtopf geben, für 1 Min./ Stufe 4 mischen.
2. Federweißer und beide Mehlsorten hinzufügen, 2 Min./ Teigknetstufe. 30-40 Minuten ruhen lassen.
3. Hefe hinzufügen, 5 Min./ Teigknetstufe. Danach Salz und Butter hinzufügen, 1 Min./ Teigknetstufe.
4. Den Teig für ca. 2 Stunden in eine geölte Teigwanne oder Schüssel gegeben und abgedeckt bei Zimmertemperatur (20-22°C) gehen lassen. In dieser Zeit den Teig 3x dehnen und falten ([stretch & fold](#)). Also nach 30/60/90 Minuten.
5. Ein Gärkörbchen leicht mit Mehl ausstäuben.
6. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche schonend zu einem [Brotlaib formen](#).
7. Mit dem Schluss nach oben in das vorbereitete Gärkörbchen legen.
8. Abgedeckt für etwa für ca. 2 Std. bei Zimmertemperatur (20-22°C) erneut gehen lassen.
9. In dieser Zeit den Ofen auf 250°C Ober-Unter-Hitze vorheizen. Entweder zusammen mit einem großen Gusstopf **oder** einem Backstahl/ Pizzastein.

10. **Gusstopf:** Den Teigling nach der Gehzeit aus dem Gärkörbchen in den vorgeheizten Topf stürzen, einschneiden und den Deckel schließen. Für insgesamt 50 Minuten backen. Nach 20 Minuten der Backzeit die Temperatur auf 220°C senken. Nach weiteren 20 Minuten den Deckel entfernen.
11. **Frei geschoben:** Teigling auf den heißen Backstahl/ Blech/ Pizzastein stürzen und einschneiden. In den vorgeheizten Ofen geben, schwaden (Wasserdampf). Nach 10 Minuten die Ofentür einmal weit öffnen (die Feuchtigkeit hinaus zu lassen) und die Temperatur auf 210 °C senken. Für insgesamt etwa 40-50 Minuten backen.
12. Nach dem Backen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.



