

# ANLEITUNG: LIEVITO MADRE KLASSISCH ZÜCHTEN



(nach: Sauerteigforum)

- Mehl | empfohlene Sorten: (T80 Paysans, Tipo 0 (Orange), Hartweizenmehl (Semola rimacinata), Weizenmehl Type 1050, Weizenmehl Type 550)
- Wasser (35°C)

## 1. SCHRITT □ TAG 1/ DER 1. ANSATZ

1. 100 g Mehl + 50 g Wasser (35°C)
2. Alle Zutaten sehr gründlich verkneten.
3. Danach in ein schlankes hohes Glas (z.B. von Weck) legen.

Wichtig: Das Gefäß sollte am besten frei von Spülmittel- oder Klarspüler-Resten sein!

4. Abgedeckt (z.B. mit Glasdeckel) für **48 – 72 Stunden** stehen lassen, idealerweise bei 25 – 30°C.  
(Bei kühleren Temperaturen dauert der ganze Prozess wesentlich länger oder es passiert auch gar nichts.)
5. Alle 12 Stunden einmal durchkneten und wieder zurück ins Glas geben und bei 25-30°C stehen lassen.
6. Wenn erste Bläschen sichtbar sind und das Volumen zunimmt, kann die 2. Stufe angesetzt werden.

## 2. SCHRITT □ FÜTTERN

1. 50 g vom Teig aus dem Glas vom 1. Ansatz/ Schritt 1 in 25 g Wasser (35°C) auflösen und leicht

schaumig aufschlagen.

Bei Bedarf erstmal etwas in dem Wasser einweichen lassen.

2. Danach mit 50 g Mehl verkneten und zurück in das Glas legen.

3. Wieder für bis zu **48 Stunden** bei möglichst 25-30°C stehen lassen.

(Ein leicht angenehm – säuerlicher Geruch ist gewünscht und ist bereits als Erfolg zu werten.)

4. So lange reifen lassen, bis sich das Volumen wieder ungefähr verdoppelt hat. Dann kann mit der nächsten Fütterung begonnen werden.

### 3. SCHRITT □ FÜTTERN

1. Den 2. Schritt immer wieder so lange wiederholen, bis sich der Ansatz innerhalb von 3-4 Stunden mindestens verdoppelt bis verdreifacht hat.

Das kann in etwa zwischen **8 und 14 Tagen** dauern.

2. Am Anfang dauert es länger, aber mit der Zeit vermehrt sich der Ansatz mit jeder Fütterung schneller.

#### Hinweise:

1. Der übrige Ansatz kann immer mit verbacken werden. Ihr werdet mit der Zeit schon einen Unterschied im Gebäck festzustellen. Als alleiniges Triebmittel hat der Ansatz aber noch nicht genug Kraft.
2. Man kann davon ausgehen, dass die Lievito Madre als alleiniges Triebmittel eingesetzt werden kann, wenn sie sich innerhalb von 2-4 Stunden verdoppelt oder sogar verdreifacht hat.
3. Der Geruch sollte mild-säuerlich sein und nicht unangenehm.
4. **Die fertige Lievito Madre sollte mindestens alle 8 Tage aufgefrischt werden. Je öfter diese ab jetzt gefüttert wird, desto kräftiger, aromatischer und triebkräftiger wird sie.**

Siehe auch unter Pflege und Tipps.

## LIEVITO MADRE AUS HEFEWASSER ZÜCHTEN



(nach Brotdoc)

- Hefewasser (aktiv)
- Mehl | empfohlene Sorten: (T80 Paysans, Tipo 0 (Orange), Hartweizenmehl (Semola rimacinata), Weizenmehl Type 1050, Weizenmehl Type 550)

## 1. SCHRITT:

1. 200 g aktives Hefewasser
2. 200 g Mehl
3. Wasser und Mehl sorgfältig vermischen und für 10-12 Stunden an einem warmem Ort (25-30°C) ruhen lassen. Das Ergebnis sollte mit Luftbläschen durchsetzt sein sowie fruchtig und angenehm riechen.

## 2. SCHRITT:

1. 200 g vom 1. Ansatz (Der Rest kann einfach woanders mit verbacken.)
2. 200 g Mehl
3. 100 g Wasser, warm (ca. 45 °C)
4. Die Zutaten miteinander verkneten und an einem warmen Ort (25-30°C) gehen lassen.
5. Das Volumen sollte sich dabei verdoppelt oder sogar verdreifachen haben. (Dauert ca. 3-5 Stunden.)

## 3. SCHRITT:

1. 200 g von 2. Ansatz (Den Rest einfach wieder woanders mit verbacken.)
2. 200 g Mehl
3. 100 g Wasser, warm (ca. 45 °C)

4. Die Zutaten miteinander verkneten und wieder an einem warmen Ort (25-30°C) gehen lassen.
5. Das Volumen sollte sich am besten verdreifachen haben, das dauert max. 2-4 Stunden. (Sollte das bei euch nicht so eintreten, einfach Schritt 3 wiederholen.)
6. Fertig!
7. Die fertige Lievito Madre mit Hefewasser „ganz normal“ weiter füttern und pflegen, wie oben beschrieben.