



## **Zopfbrot mit Lievito Madre:**

### Teig

- 250g Weizenmehl T450/T65/T0
- 30g Dinkelmehl T630
- 125g Wasser
- 100g Lievito Madre (sehr aktiv, mind. 2x aufgefrischt)
- 1 Ei Gr. M (55g)
- 45g Zucker
- 5g Honig
- 5g Salz
- 40g Butter

### Topping

- 1 Eigelb + 1 TL Wasser
- Helle Sesamkörner

### Anleitung:

Mehl und Wasser grob vermengen. Lievito Madre in kleinen Stücken dazugeben und auf niedrigster Stufe unterkneten. Das Ei hinzufügen und ebenfalls vollständig unterkneten. Dann den Zucker und das Salz hinzugeben und weiter auf niedrigster Stufe einkneten lassen. Den Teig noch weiter auf niedrigster Stufe auskneten, bis er ein gutes Gluten-Gerüst entwickelt hat und ein Fensterscheibentest möglich ist. Zuletzt die Butter dazugeben und vollständig einkneten lassen.

Den Teig leicht rundwirken und in einen Teigcontainer bzw. eine Frischhaltebox mit Deckel geben und an einem warmen Ort (z.B. Ofen mit 25°C-27°C) für 30 Minuten entspannen lassen. Anschließend einmal dehnen und falten und für weitere 60 Minuten bei ca. 25°C ruhen lassen. Nach dieser Ruhezeit noch ein letztes Mal dehnen und falten und anschließend für weitere zwei bis drei Stunden in warmer Umgebungstemperatur um ca. 30-40% aufgehen

lassen. Danach den Teigcontainer über Nacht für 10h-14h bei 4°C-5°C in den Kühlschrank stellen und langsam fermentieren lassen.

Am nächsten Morgen den Teig aus dem Kühlschrank holen und sofort kalt weiterverarbeiten. Vier Teiglinge je ca. 160g abstechen und zunächst zu kleinen rechteckigen Päckchen einschlagen, dann mit flachen Handflächen und leichtem Druck von innen nach außen rollen, sodass ca. 35cm lange „Teigschlangen“ entstehen. Die Anfänge alle durch Druck miteinander verschließen und vier-strängig verflechten (ich empfehle hierfür ein Youtube-Tutorial anzuschauen und Schritt für Schritt den Flechtvorgang nachzumachen). Ein Eigelb mit ein paar Tropfen Wasser verquirlen und sachte auf den Zopf aufstreichen. Mit Sesamkernen bestreuen.

Den Zopf nun noch etwa vier Stunden bei warmer Umgebungstemperatur abgedeckt aufgehen lassen oder so lange, bis er sich verdoppelt hat. Anschließend bei 175°C Ober-/ Unterhitze für ca. 30-35 Minuten backen. Sobald der Zopf die gewünschte Bräune erreicht hat (nach ca. 20 Minuten) die Oberfläche mit Alufolie abdecken.