



## Waldrotz mit Lievito Madre und Douglasie

### Zutaten:

#### Vorteig:

20 g aufgefrischte Pasta Madre  
50 g Weizenmehl Type 550  
45 g Wasser

#### Douglasiensud:

400 g Wasser  
etwa 40 g Douglasienzweiglein

#### Hauptteig:

der Vorteig  
der Douglasiensud  
500 g Weizenmehl Type 1050  
9 g Douglasiennadel-Salz  
frische Douglasiennadeln, fein geschnitten

### Zubereitung:

Am Abend den Vorteig zubereiten: Alle Zutaten gut vermischen und mit einem feuchten Tuch bedeckt über Nacht ruhen lassen.

Auch am Abend die Douglasiennadeln ins Wasser geben und kurz aufkochen lassen. Zugedeckt über Nacht ziehen lassen, erst am Morgen abseihen.

Am Morgen (oder nach ca. 8 Stunden) den Douglasiensud und das Mehl zum Vorteig geben. Die Zutaten nur so lange mischen, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind. Dann den Teig für die Autolyse 30 Minuten ruhen lassen.

Anschließend das Douglasiennadel-Salz, die fein geschnittenen Douglasiennadeln und etwas Wasser dazugeben. Den Teig kneten, bis er weich, glatt und kompakt ist.

Nach ein paar Runden „Ziehen & Falten“ den Teig in eine Schüssel geben und mit einem feuchten Tuch bedeckt an einem warmen Ort ca. 8 Stunden ruhen lassen.

Nach dieser Zeit sollte der Teig doppelt so hoch geworden sein. Den Teig auf ein Teigbrett geben, mit Mehl bestäuben, zu einem Laib formen und wirken.

In einem gut bemehlten Gärkorb und mit einem feuchten Tuch bedeckt noch ein paar Stunden an einem warmen Ort ruhen lassen.

Nun könnt ihr das Brot entweder direkt backen oder im Gärkörbchen (mit einem feuchten Tuch bedeckt) über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen und dann erst am nächsten Morgen backen.

Einen gußeisernen Topf bei 240°C (Ober- und Unterhitze) im Backofen vorheizen.

Das Brot auf Backpapier stürzen, die Oberfläche mit einem Muster verzieren oder schlicht einritzen. Mit dem Backpapier in den vorgeheizten Topf legen.

Den Deckel des Bräters auflegen und bei 240°C 15 Minuten, dann bei 200 °C weitere 20 Minuten backen. Dann den Deckel abnehmen und das Waldbrot in weiteren 10 Minuten fertigbacken.

Selbstverständlich könnt ihr das Brot auch auf einem Backblech, einem Brotbackstein oder im Dampfbackofen backen. Probiert einfach aus, was euch am meisten zusagt.