



GUTE DINGE

VON FÜHRENDEN
FOODBLOGS

vorgestellt

Madre di Lugano

Madre di Lugano ist ein Trockenferment aus konzentrierten Wildhefe- & Sauerteigkulturen. Mit Ihr gelingt eine konstante Qualität von mildem Sauerteig, welcher universal einsetzbar ist und exzellente Backeigenschaften mitbringt - Ob Dinkelbrot, Ciabatta oder Panettone.

Für die Zubereitung von Sauerteig werden 10g Madre di Lugano pro 250g Mehl benötigt.

Dazu einfach 10g Madrepulver in 125g in 38°C bis 40°C warmem Wasser auflösen und mit 250g Weizen- oder Dinkelmehl zu einer homogenen Masse verkneten. Danach das Gefäß abdecken und den Sauerteig bei einer Temperatur von 28°C bis 30°C für 14- 16 Stunden reifen lassen. Dieser Schritt ist sehr wichtig, er dient der Entwicklung der vollen Triebkraft.

Nach der Reifezeit kann man mit der eigenen, triebstarken, typisch italienischen Madre milde, gut verträgliche Weizenbrote wie Pane di Altamura oder Ciabatta und sogar Kuchen backen.

