

## Wir-Bäcker-Forum

**Bäckerforen => Backstube => Technologie => Thema gestartet von: ML21 am 16. Januar 2016, 22:36:41**

---

Titel: **Backen mit einer Madre**

Beitrag von: **ML21 am 16. Januar 2016, 22:36:41**

---

### Backen mit einer Madre

von Marlene Lang

Die Madre, auch bekannt unter *Lievito madre*, *Lievito natural*, *Pasta madre*, *Pasta crescent*, ist ein milder, triebstarker Weizensauerteig. Milchsäuren und Sauerteighefen sorgen für einen angenehm milden Geschmack und eine gute Triebkraft. In Italien wird noch häufig mit Madre gebacken, besonders in der Oster- und Weihnachtszeit kommt die Madre zum Einsatz, als natürliches Triebmittel für Panettone und Colomba.

Die Madre ist reich an Mikroorganismen, deren Stoffwechselprodukte wirken sich positiv auf Teig und fertiges Gebäck aus.

Die Madre kann durch Spontansäuerung hergestellt werden. Bis eine triebstarke Madre entstanden ist, dauert es jedoch ca. 8-15 Tage. Der Ansatz muss während dieser Zeit täglich aufgefrischt werden.

Einige Rezepte empfehlen als „Starter“ zusätzlich Honig, Joghurt, Obst oder Obstschalen. Mit etwas Geduld und Sorgfalt lässt sich eine Madre aber auch durch natürliche Fermentation, nur mit Weizen- oder Dinkelmehl und Wasser herstellen, ganz ohne sonstige Zugaben.

Wem die Spontansäuerung zu aufwendig ist oder zu lange dauert, der kann als Starter auch milden Weizensauer verwenden, z. B. *Mailänder "Le Chef" von BÖCKER*. Damit die Madre die nötige Triebkraft entwickelt, sollten mind. 3 Auffrischungen erfolgen.

Alternativ kann auch ein Fermentstarter (*Sekowa-Backferment*) zur Anzucht verwendet werden, nach etwa 5 Auffrischungen erhält man auch damit eine milde und triebkräftige Madre.

Traditionell, und auch am meisten verbreitet, ist die feste Führung (Hydratation 40-50 % – TA 140-150).

Dies ist auch die von mir bevorzugte Variante.

Die Madre eignet sich als alleiniges Triebmittel für Weizen-/Weizenmischbrote/ -brötchen, Focaccia, Pizza und auch süße Teige wie z. B. Colomba, Cornetto, Croissant, Brioche, Panettone, Pandoro und auch für Stollen.

Die Zugabe von 0,5 – 1 % Hefe im Hauptteig macht die Stückgare leichter planbar und sorgt für die nötige Triebkraft, wenn die Madre nicht ganz so triebkräftig sein sollte.

Die in der Madre vorhandenen Mikroorganismen besitzen eine große Anpassungsfähigkeit, besondere Aufmerksamkeit gilt Temperatur und pH-Wert. Je höher die Temperatur, umso kürzerer die Reifezeit. Optimal für die Auffrischung/Führung ist eine Temperatur von ca. 23-28°C.

Bei Temperaturen unter 22°C können sich die Milchsäurebakterien und Sauerteighefen nicht so gut vermehren.

Temperaturen oberhalb 30°C begünstigen die Vermehrung der Milchsäurebakterien. Zu starke Vermehrung der Milchsäurebakterien kann zu einem unerwünschten Aroma führen, welches auch im fertigen Produkt erhalten bleibt.

Der optimale **pH-Wert** liegt zwischen 4,2 und 4,8, Schwankungen bis 3,9 bzw. 5,1 sind jedoch tolerant.

Bei der Fermentation wird die Milchsäurevermehrung besonders gefördert, dies begünstigt auch die Dextranbildung. Dextrane sind Hydrokolloide, sie wirken wie ein natürlicher Emulgator, sie können große Mengen Wasser binden, dies ermöglicht höhere Teigausbeuten und somit eine verbesserte Frischhaltung im Endprodukt.

Dextrane optimieren die Teigstabilität und das Gashaltevermögen, auch der Ofentrieb wird deutlich verbessert.

### **Weitere Vorteile der Madre/des Sauerteiges gegenüber der Zuchtheefe:**

- erhöhter Säuregehalte im Brot, natürlicher Schutz gegen Schimmel und Brotkrankheiten
- verbesserte Haltbarkeit/Frischhaltung
- bessere Verdaulichkeit
- mehr Aroma und besseres Mundgefühl
- Senkung des glykämischen Index \*
- niedrigere Empfindlichkeit gegenüber Gluten und Hefe

Milchsäurebakterien und bestimmte Sauerteighefen begünstigen außerdem die Aufrechterhaltung der Darmmikroflora.

Der Verzehr von Produkten, die mit natürlichem Sauerteig hergestellt wurden, sollen das Risiko an Zöliakie zu erkranken reduzieren.

(\* Der glykämische Index (GI) ist ein Maß für die blutzuckersteigernde Wirkung von Lebensmitteln im Vergleich zu der Wirkung von Glukose. Er ist nicht nur für Diabetiker interessant, um den Blutzuckerspiegel günstig zu beeinflussen. Er spielt auch für das Sättigungsgefühl eine Rolle: Lebensmittel mit einem niedrigen glykämischen Index sättigen besser).

### **Optimaler Zustand der Madre:**

**Farbe:** creme-/elfenbeinfarben

**Konsistenz:** fühlt sich trocken an, ist aber wendig dehnbar

**Geruch:** mild-säuerlich bis leicht fruchtig (ähnlich einem grünen Apfel od. frischem Naturjoghurt)

**Geschmack:** Anfangs süß, im Abgang kann er leicht bitter sein

**pH-Wert:** ca. 4,2 bis 4,8

**Essigsäure/Milchsäure:** Verhältnis 1:3

**Triebkraft:** das Volumen sollte sich innerhalb von 3-4 Stunden mindestens verdoppelt haben

**Porung:** länglich Bläschen

([https://farm2.staticflickr.com/1568/23794378813\\_32213e724d.jpg](https://farm2.staticflickr.com/1568/23794378813_32213e724d.jpg))

### **Empfehlung Zugabemenge Madre für hefefreie Backwaren:**

Die Zugabemenge wird hier „Mehl auf Mehl“ gerechnet, „15%“ entsprechen 1,500 kg versäuertem Mehl in der Madre auf 10,000 kg Mehl im Gesamtteig.

### **Salziger Teig:**

Je weicher der Teig, umso weniger Madre wird benötigt.

- feste Teige bis TA ca. 160 - mind. 17 % der GME in der Madre
- mittelfeste Teige ca. TA 161- 170 - mind. 13 % der GME in der Madre
- weicher Teig, mehr als TA 170 - mind. 10 % der GME in der Madre

**Süßer Teig:**

Bei der Zugabemenge und Anzahl der Auffrischung orientiert man sich hier am Fettanteil im Teig.

- bis 15 % Fett Auffrischung - mind. 17 % der GME in der Madre - 1-2
- 16-30 % Fett Auffrischungen - mind. 20 % der GME in der Madre - mind. 2
- mehr als 30 % Fett Auffrischungen - mind. 23 % der GME in der Madre - 3
- schwere Teige Panettone, Stollen 3 Stufen - Auffrischung in 3 Stufen

Je nach Aroma, Triebkraft und Zeit können bis zu max. 50 % der GME in der Madre verarbeitet werden.

**Auffrischung Madre – ca. TA 150**

Gekühltes Anstellgut ca. 60-90 Min. bei ca. 23-26° akklimatisieren lassen. Im Kern sollte das Anstellgut eine Temperatur ca. 20°C erreicht haben, wenn mit der Auffrischung begonnen wird.

Trockene Stellen am Anstellgut sollten vor der Auffrischung entfernt werden.

**1. Stufe Auffrischung:** Reifezeit ca. 12-16 h – 23-26°C – TA 150

1 Teil Anstellgut/Madre + 2 Teile Mehl + 1 Teil Wasser

**2. Stufe Auffrischung:** Reifezeit ca. 4-6 h – 23-28°C

1 Teil Anstellgut/Madre + 2 Teile Mehl + 1 Teil Wasser

Der Ansatz sollte sich während dieser Zeit mind. verdoppeln.

**3. Stufe Auffrischung:** Reifezeit ca. 3-4 h – 23-28°C

2 Teil Anstellgut/Madre + 2 Teile Mehl + 1 Teil Wasser

Wenn die Madre ihr Volumen innerhalb von ca. 3-4 h gut verdoppelt bis verdreifacht, kann davon ausgegangen werden, dass sie über eine gute Triebkraft verfügt.

Die beste Triebkraft hat die Madre, wenn sie direkt nach der Auffrischung verarbeitet wird.

Wenn sie nach der Auffrischung nicht innerhalb der nächsten 3-4 h verarbeitet wird, sollte sie zügig auf ca. 4-8° gekühlt und kühl gelagert werden.

Innerhalb der nächsten 12 h kann die gekühlte Madre ohne weitere Auffrischung direkt verarbeitet werden - ohne zusätzliche Hefezugaben im Hauptteig.

Innerhalb der nächsten 1-3 Tagen kann die gekühlte Madre mit einer Auffrischung geführt/vermehrt werden. Vermehrung 2:2:1 (Anstellgut : Mehl : Wasser).

Wird die Madre täglich aufgefrischt, reicht normalerweise eine Auffrischung (3.Stufe) aus.

Der Anstellteig für den nächsten Tag wird direkt von der reifen Madre abgenommen und sollte möglichst kühl und trocken gelagert werden (ca. 4-8°C).

Bei längerer Abwesenheit (Feiertage, Urlaub) sollte eine größere Menge

Anstellgut/Madre abgenommen/hergestellt werden. Empfohlen wird eine Menge von ca. 1 kg, Lagerung trocken und kühl bei ca. 4°C.

Das Anstellgut kann auch fest in ein Tuch eingeschnürt werden, durch das Einschnüren wird die Gärung verlangsamt. Vor dem Auffrischen sollten eingetrocknete Stellen entfernt werden.

([https://farm2.staticflickr.com/1574/24054560149\\_87e097fc76.jpg](https://farm2.staticflickr.com/1574/24054560149_87e097fc76.jpg))

*Beschreibung u. Videos Einschnürung u. Auffrischung:*

<http://www.figlidipastamadre.it/pasta-madre-viva/>

<https://www.youtube.com/watch?v=-TvdNNcCfZA>

<https://www.youtube.com/watch?v=h6YdQ3lWBH4>

### **Auffrischung nach Abwesenheit:**

das Anstellgut ca. 2 h akklimatisieren lassen, die äußere Schicht abschneiden und das „Herz“ mind. 1x auffrischen:

2 Teile Anstellgut/Madre : 3 Teile Mehl : 1,5 Teil Wasser

Das Volumen sollte sich innerhalb von 3-4 h verdoppelt haben. Dauert die Volumenzunahme deutlich länger, sollte eine weitere Auffrischung erfolgen.

Wenn man den Ansatz zu einer Kugel formt und diese kreuzförmig bis zu ca. 1/3 Tiefe einschneidet, kann man gut den Reifegrad ablesen. Im Verlauf der Fermentation/Reifezeit bewegen sich die Ecken nach außen, sie öffnen sich, wenn der Ansatz an Volumen zunimmt. Bei einer guten Verdopplung bis Verdreifachung des Volumens sind sie ganz geöffnet. Jedoch sollte man nicht tiefer als bis zu 1/3 einschneiden.

Für die Auffrischung sollte ein hohes und eher schmales Behältnis bevorzugt werden, der Sauerteig kann sich darin besser entwickeln. Die Temperatur im Ansatz kann besser gehalten werden, es entweichen weniger Gärgase und die Oberfläche trocknet nicht zu sehr aus.

([https://farm2.staticflickr.com/1641/23793163674\\_6b49564334\\_c.jpg](https://farm2.staticflickr.com/1641/23793163674_6b49564334_c.jpg))

## **Weitere Tipps und Infos:**

### **Zeichen von Übersäuerung:**

- Farbe: grau bis gräulich
- Teig wird klebrig/schleimig
- Geruch sehr säuerlich
- Geschmack scharf, bitter
- pH-Wert: 3 und niedriger

### **Auffrischung bei Übersäuerung:**

2 Teile Anstellgut/Madre : 4 Teile Mehl : 1,8 bis 1,9 Teile Wasser

Mind. 3x auffrischen

### **Hefe schwach, wenig Triebkraft:**

- Farbe: blass, fast weiß
- Teig sehr trocken
- Geruch süßlich
- Geschmack süßlich
- pH-Wert deutlich über 5

**Auffrischung - Hefeführung**

2 Teil Anstellgut/Madre : 1 Teile Mehl : 1 Teil Wasser

Zusätzlich kann zur Stärkung dem Wasser bis 1 % Zucker/Honig zugegeben werden.

Mehrmals auffrischen, bis Optimum wieder erreicht ist.

Bei der Auffrischung/Führung sollte die Temperatur nicht unter 18° fallen.

Für ein gutes Mikroklima und eine gute Hefevermehrung sollte darauf geachtet werden, dass die Temperaturen nicht zu stark schwanken. Der Unterschied zwischen Anstellgut und Wassertemperatur sollte nicht mehr als 4-5°C betragen, z. B. Madre 20° - Wasser ca. 24°

Es sollte nicht zu wenig Anstellgut bevorratet werden, empfohlen werden mind. ca. 250 g, da sonst die Hefen im „Herz“ geschädigt werden könnte.

Zu kühle Temperaturen schaden der Hefevermehrung, Hefeanteil sinkt, Säureanteil steigt, die Madre verliert an Triebkraft.

**Führungsbeispiel:**

3750 g Madre + 1500 g Anstellgut

**1. Auffrischung/Stufe:** Reifezeit ca. 12-16 h – 23-26°

210 g Anstellgut

420 g Weizenmehl Type 1050, 812

ca. 210 g Wasser ca. 26°

**2. Auffrischung/Stufe:** Reifezeit ca. 4-10 h – 23-26°

840 g Madre aus 1. Stufe

840 g Weizenmehl Type 1050, 812

ca. 420 g Wasser ca. 26°

Wenn der Ansatz sich etwa verdoppelt hat, kann mit der 3. Stufe begonnen werden.

**3. Auffrischung/Stufe:** Reifezeit ca. 3-4 h – 23-28°

2100 g Madre aus 2. Stufe

2100 g Weizenmehl Type 1050, 812, 550

ca. 1050 g Wasser ca. 26°

= 5250 g Madre – 3750 g Madre direkt zum Verarbeiten + 1500 g Anstellgut für die nächste Auffrischung

Der Ansatz sollte nach 3-4 h sein Volumen mind. verdoppelt haben, Verdreifachung des Volumens ist möglich, Gefäß sollte nicht zu klein sein.

In einem eher schmalen hohen Gefäß steigt der Teig gut sichtbar nach oben.

Anstellgut wird direkt von der reifen Madre abgenommen und bis zur

Weiterverarbeitung kühl und trocken lagern ca. 4-8°.

*Weizenmisch-Halbweisses 90/10 ohne Zuchthefer (Rezept siehe Anlage)*

([https://farm2.staticflickr.com/1551/24125862440\\_45e06e82fc\\_z.jpg](https://farm2.staticflickr.com/1551/24125862440_45e06e82fc_z.jpg))

Quellen:

<http://www.my-personaltrainer.it/nutrizione/lievito-tipi-di-lievito.html>

<http://profumodilievito.blogspot.de/2013/04/gestione-del-lievito-madre.html>  
<http://www.dolcesalato.com/blog/2011/01/21/il-lievito-naturale-dalla-teoria-alla-pratica-parte-ii/>  
<http://www.dolcesalato.com/blog/2012/07/17/a-lezione-di-lievito-madre/>  
<http://www.dolcesalato.com/blog/2011/02/03/il-lievito-naturale-dalla-teoria-alla-pratica-parte-iv/>  
<http://blog.giallozafferano.it/fablesucre/lievito-madre/>  
<http://blog.gruppopalpastamadre.it/2015/01/25/sos-dottor-pasta-madre-centro-salvataggio-lieviti-a-rischio-eliminazione/>  
<http://www.ragusaoggi.it/51417/il-lievito-madre-un-essere-vivente-prezioso-e-antichissimo>

In Italien werden öfters spezielle Madre-Seminare für Profis angeboten. B. hier:  
<http://www.lascoladelmolino.it/CORSI/>

In der Anlage noch ein paar Bilder von Backwaren die nur mit Madre gebacken wurden, ohne Zugabe von Backhefe.  
 (https://flic.kr/p/CfCpQz)

**Titel: Re: Backen mit einer Madre**

**Beitrag von: back ma´s am 16. Januar 2016, 22:57:01**

Danke für die tolle Anleitung!!! :) :) :)  
 Könntest Du noch kurz auf die Spontansäuerung eingehen?

Vielen Dank!

**Titel: Re: Backen mit einer Madre**

**Beitrag von: ML21 am 16. Januar 2016, 23:36:59**

Danke :D

Beschäftige mich schon länger mit der Madre und habe verschiedene Methoden ausprobiert, u. a. Zugabe mit von Honig, bringt nur zu Beginn einen Vorteil, später war der ganz normale Ansatz aus Mehl und Wasser triebkräftiger.

Hab auch einen Ansatz mit Holunderblütenwasser ausprobiert, wenn die Blüten voll aufgeblüht sind sollen hier reichlich Nektarhefen vorhanden sein. Der Ansatz ist prima aufgegangen, war schon triebkräftigt und hatte ein wunderbares Aroma, das man auch im fertigen Gebäck noch schmecken konnte. Leider verflüchtigt sich das Aroma, sobald man auf normales Wasser umsteigt :(

Werde das Vorgehen bei der Spontansäuerung in den nächsten Tagen noch mal etwas genauer beschreiben.

**Titel: Re: Backen mit einer Madre**

**Beitrag von: back ma´s am 17. Januar 2016, 07:01:55**

Zitat

Werde das Vorgehen bei der Spontansäuerung in den nächsten Tagen noch mal etwas genauer beschreiben.

Vor allem würden mich hierbei Deine Empfehlungen bei den Parametern interessieren, wie z.B. TA, Temperaturen, Zeiten, Wiederholungen ... , bei der Spontansäuerung.

**Titel: Re: Backen mit einer Madre**

**Beitrag von: NSTB am 17. Januar 2016, 07:30:05**

Artisan Boulanger Peter Kapp backt auch mit Madre. Sein Weizenbrot ist ganz

schön sauer - jedenfalls auf dem Seminar in Weinheim wo ich es probieren durfte. Da haben noch mehrere Kollegen hier aus dem Forum sein Brot probiert. Vielleicht gibt es da noch Feedback? Kommt wohl evtl. drauf auf an wie man ihn füttert und führt.

**Titel: Re: Backen mit einer Madre**

Beitrag von: **Laspalomas** am **17. Januar 2016, 07:38:02**

Hallo Marlene,

was Du da mit der Madre alles so machst, Hut ab, großes Lob, man bekommt sofort große Lust auf`s Testen! Eine gute Panetone habe ich noch nie zufriedenstellend hinbekommen, das werde ich jetzt mit Deiner Anleitung nochmal angehen.

**Titel: Re: Backen mit einer Madre**

Beitrag von: **back ma´s** am **17. Januar 2016, 08:55:01**

Zitat

Die beste Triebkraft hat die Madre, wenn sie **direkt nach der Auffrischung verarbeitet** wird. Wenn sie nach der Auffrischung nicht innerhalb der nächsten 3-4 h verarbeitet wird, sollte sie zügig auf ca. 4-8° gekühlt und kühl gelagert werden.

Warum dann noch ansetzen (keine Reifezeit), dann könnte man doch die Anstellgutmenge auch direkt in den Teig einarbeiten!?

Ich weiß, Kleinigkeiten haben oft eine große Wirkung, aber ich kann es mir hier noch nicht erklären, um Beispiel beim Weizenteig (evtl. Baguetteteig).

**Titel: Re: Backen mit einer Madre**

Beitrag von: **back ma´s** am **17. Januar 2016, 09:04:17**

Zitat

Auffrischung bei Übersäuerung:  
2 Teile Anstellgut/Madre : 4 Teile Mehl : 0,8 bis 0,9 Teile Wasser  
Mind. 3x auffrischen

Diese TA (120%-ohne Anstellgut gerechnet) ergibt aber keinen Teig mehr!

**Titel: Re: Backen mit einer Madre**

Beitrag von: **Messemer** am **17. Januar 2016, 09:07:32**

Zitat von: NSTB am 17. Januar 2016, 07:30:05

Artisan Boulanger Peter Kapp backt auch mit Madre. Sein Weizenbrot ist ganz schön sauer - jedenfalls auf dem Seminar in Weinheim wo ich es probieren durfte.

Er nennt es Madre. Wahrscheinlich weil es sich toll anhört. Habe es selbst noch nicht probiert, jedoch von sehr vielen Bäckern genau diese Info bekommen, dass es nicht wirklich angenehm wäre. Aber Marketing ist ja bekanntlich alles. Man muss es nur schön reden, dann wird es gekauft.

@ML21:

Vielen Dank für das Einstellen dieses tollen Artikels. Ich hoffe, dass es wirklich von jedem Bäcker gelesen wird, denn dabei kann man wirklich viel lernen.

**Titel: Re: Backen mit einer Madre**Beitrag von: **Messemer** am **17. Januar 2016, 09:14:51**Zitat von: back ma´s am 17. Januar 2016, 09:04:17

Zitat

Auffrischung bei Übersäuerung:  
2 Teile Anstellgut/Madre : 4 Teile Mehl : 0,8 bis 0,9 Teile Wasser

Mind. 3x auffrischen

Diese TA (120%-ohne Anstellgut gerechnet) ergibt aber keinen Teig mehr!

Es muss da heißen 1,8 bis 1,9 Teile Wasser, das ist der einzige Fehler. Das kann Marlene dann nachher oben noch korrigieren.

**Titel: Re: Backen mit einer Madre**Beitrag von: **Messemer** am **17. Januar 2016, 09:17:13**Zitat von: back ma´s am 17. Januar 2016, 08:55:01

Zitat

Die beste Triebkraft hat die Madre, wenn sie **direkt nach der Auffrischung verarbeitet** wird.  
Wenn sie nach der Auffrischung nicht innerhalb der nächsten 3-4 h verarbeitet wird, sollte sie zügig auf ca. 4-8° gekühlt und kühl gelagert werden.

Warum dann noch ansetzen (keine Reifezeit), dann könnte man doch die Anstellgutmenge auch direkt in den Teig einarbeiten!?

Direkt nach der Anfrischung meint eben nach den 3 - 4 Stunden Reifezeit und nicht erst etliche Stunden später.

**Titel: Re: Backen mit einer Madre**Beitrag von: **ZFG** am **17. Januar 2016, 10:15:20**

Zitat

Artisan Boulanger Peter Kapp backt auch mit Madre. Sein Weizenbrot ist ganz schön sauer - jedenfalls auf dem Seminar in Weinheim wo ich es probieren durfte.

Das was Peter Kapp macht kannst du nicht mit Marlene vergleichen! Marlene spielt in einer anderen Liga! (Außer PK will den Weizensauer so sauer haben. Ist halt auch immer leichter zu sagen "Ich will das so" als zu sagen "Ich kann er nicht besser :D" Er lagert seinen Weizensauer im Kühlhaus! Logisch, dass es wie Essig schmeckt.

Vielen Dank für deine tolle Erläuterung Marlene!! :)

**Titel: Re: Backen mit einer Madre**Beitrag von: **ML21** am **17. Januar 2016, 10:20:07**Zitat von: NSTB am 17. Januar 2016, 07:30:05

Artisan Boulanger Peter Kapp backt auch mit Madre. Sein Weizenbrot ist ganz schön sauer - jedenfalls auf dem Seminar in Weinheim wo ich es probieren durfte. Da haben noch mehrere Kollegen hier aus dem Forum sein Brot probiert. Vielleicht gibt es da noch Feedback? Kommt wohl evtl. drauf auf an wie man ihn füttert und führt.

Die Madre ist hauptsächlich Triebmittel und kein Säuerungsmittel, wenn sie sauer ist, dann passt was nicht bei der Führung.

Kann dir versichern, dass meine Brote und auch das süße Gebäck nicht sauer schmeckt, auch bei langer, kühler Teigführung ist nur eine ganz feine, leicht fruchtige Säurenote wahrnehmbar.

Zitat



Es muss da heißen 1,8 bis 1,9 Teile Wasser, das ist der einzige Fehler

Ja stimmt, ist ein Eingabefehler, hab ich korrigiert.

**Titel: Re: Backen mit einer Madre**

**Beitrag von: NSTB am 17. Januar 2016, 10:39:06**

Ja, dass weiß ich in Bezug auf Madre als Triebmittel, deshalb backt man damit meist Gebäcke ohne zusätzliche Hefezugabe.

**Titel: Re: Backen mit einer Madre**

**Beitrag von: ML21 am 17. Januar 2016, 10:41:34**

Zitat von: back ma´s am 17. Januar 2016, 08:55:01

Zitat

Die beste Triebkraft hat die Madre, wenn sie **direkt nach der Auffrischung verarbeitet** wird. Wenn sie nach der Auffrischung nicht innerhalb der nächsten 3-4 h verarbeitet wird, sollte sie zügig auf ca. 4-8° gekühlt und kühl gelagert werden.

Warum dann noch ansetzen (keine Reifezeit), dann könnte man doch die Anstellgutmenge auch direkt in den Teig einarbeiten!?

Ich weiß, Kleinigkeiten haben oft eine große Wirkung, aber ich kann es mir hier noch nicht erklären, um Beispiel beim Weizenteig (evtl. Baguetteteig).

Wenn du regelmäßig mit der Madre backst, reicht eine Auffrischung aus, damit die Madre genügend Triebkraft entwickeln kann, dauert ca. 3-4 h.

Die aufgefrischte Madre kann direkt nach der Auffrischung verarbeitet werden.

Wird sie nach der Auffrischung nicht innerhalb der nächsten 3-4 h verarbeitet, sollte sie gekühlt werden. Die gekühlte Madre kann dann innerhalb der nächsten 12 h (ohne weitere Auffrischung) verarbeitet werden, ist dann noch genügend Triebkraft vorhanden um sie als alleiniges Triebmittel zu nutzen.

Bei längerer Lagerung verliert sie an Triebkraft und säuert auch nach, mit einer Auffrischung (3-4h) erhältst du wieder die nötige Triebkraft und Milde.

**Titel: Re: Backen mit einer Madre**

**Beitrag von: ML21 am 17. Januar 2016, 11:00:36**

Zitat von: Laspalomas am 17. Januar 2016, 07:38:02

Hallo Marlene,

was Du da mit der Madre alles so machst, Hut ab, großes Lob, man bekommt sofort große Lust auf`s Testen! Eine gute Panettone habe ich noch nie zufriedenstellend hinbekommen, das werde ich jetzt mit Deiner Anleitung nochmal angehen.

Danke :)

Bei Panettone und Co. benötigt die Madre mind. 3 Auffrischungen hintereinander, damit sie wirklich eine gute Triebkraft entwickeln kann, danach wird ein Vorteig mit Eiern u. Butter hergestellt, wenn dieser sein Volumen mind. verdreifacht hat, erfolgt die Herstellung des Hauptteiges. Die Herstellung ist ziemlich zeitaufwendig, aber es lohnt sich und man ist auch stolz, wenn man so ganz ohne Zugabe von Zuchthefer schaffst.

Nach Rezepten von Bäckermeister Rolando Morandin habe ich bisher die besten Ergebnisse bei Pandoro und Panettone erzielt.

**Titel: Re: Backen mit einer Madre**

**Beitrag von: Messemer am 17. Januar 2016, 11:05:05**

@ML21: Dein schwerer Süßteig (mit 30% Zucker und 36% Fett, Bild "Tronchetto.jpg"), der komplett ohne Presshefe gelockert ist, zeigt am besten, welche Kraft da ist. Da sind viele Stollen mit mehr als 10% Hefe nicht so schön fluffig.

**Titel: Re: Backen mit einer Madre**

**Beitrag von: back ma´s am 17. Januar 2016, 12:42:24**

Danke ML21 für Deine Antworten!

Zitat von: back ma´s am 17. Januar 2016, 07:01:55

Zitat

Werde das Vorgehen bei der Spontansäuerung in den nächsten Tagen noch mal etwas genauer beschreiben.

Vor allem würden mich hierbei Deine Empfehlungen bei den Parametern interessieren, wie z.B. TA, Temperaturen, Zeiten, Wiederholungen ... , bei der Spontansäuerung.

Eine Antwort fehlt mir leider noch, wie sieht Dein Schema bei der Sontansäuerung aus?

**Titel: Re: Backen mit einer Madre**

**Beitrag von: back ma´s am 17. Januar 2016, 12:53:36**

Bei den Internetbäckern fand ich nur diese Variante, mit viel weniger Anstellgut, welche mir vertraut ist, aber welche nicht richtig sein muß.

<http://brotdoc.com/2014/03/11/lievito-madre/>

**Titel: Re: Backen mit einer Madre**

**Beitrag von: back ma´s am 17. Januar 2016, 13:33:20**

Zitat von: back ma´s am 17. Januar 2016, 12:53:36

Bei den Internetbäckern fand ich nur diese Variante, mit viel weniger Anstellgut, welche mir vertraut ist, aber welche nicht richtig sein muß.

<http://brotdoc.com/2014/03/11/lievito-madre/>

Auffrischen mit 10% Anstellgut (auf Mehl berechnet), Stehzeit 3-4Stunden (5. Auffrischen nach Neuansatz)

**Titel: Re: Backen mit einer Madre**

**Beitrag von: ML21 am 17. Januar 2016, 20:51:00**

Zitat von: back ma´s am 17. Januar 2016, 12:42:24

Danke ML21 für Deine Antworten!

Zitat von: back ma´s am 17. Januar 2016, 07:01:55

Zitat

Werde das Vorgehen bei der Spontansäuerung in den nächsten Tagen noch mal etwas genauer beschreiben.

Vor allem würden mich hierbei Deine Empfehlungen bei den Parametern interessieren, wie z.B. TA, Temperaturen, Zeiten, Wiederholungen ... , bei der Spontansäuerung.

Eine Antwort fehlt mir leider noch, wie sieht Dein Schema bei der Sontansäuerung aus?

Hatte weiter oben geschrieben, dass ich in den nächsten Tagen dazu noch was schreibe ;)

Brotdoc nutzt die Madre mehr oder weniger als Aromateig, verwendet sie meist

direkt aus dem Kühlschrank ohne vorherige Auffrischung, Haupttriebmittel ist Zuchthefer.

Im Netz gibt es verschiedene Anleitungen zur Neuzüchtung einer Madre, teilweise mit diversen Zutaten, die man aber nicht wirklich benötigt. Die einzigen Zutaten die man für die Spontanzüchtung benötigt sind Mehl, Wasser und etwas Zeit ;)

## Neuzüchtung Madre mittels Spontansäuerung

### 1. Stufe:

100 g Weizenmehl 1050

ca. 50-60 g Wasser - ca. 24-26°

1 TL Honig - optional - er dient den Mikroorganismen am Anfang als Nahrung und beschleunigt die Gärung, die Wirkung verflüchtigt sich aber nach ein paar Auffrischungen.

**Reifezeit:** ca. 48-72 h -alle 12 h kurz durchrühren/durchkneten.

**Reifetemperatur:** ca. 24-26°

Zutaten gut vermischen, mit Folie od. Deckel abdecken.

Wenn sich Aktivität zeigt, der Teig deutlich an Volumen zunimmt, Bläschen sichtbar sind, kann die 2. Stufe angesetzt werden.

### 2. Stufe:

100 g vom ersten Ansatz abnehmen - am besten aus der Mitte des Ansatzes - Rest entsorgen od. als Aromateig verarbeiten

50 g Wasser - ca. 24-26°

100 g Weizenmehl 1050

**Reifezeit:** Kann je nach Anzahl und Aktivität der Mikroorganismen bis zu 48 h dauern.

**Reifetemperatur:** ca. 24-26°

Ansatz und Wasser gut verrühren, bis sich der Ansatz aufgelöst hat, das Mehl zugeben, alles gut verkneten. Teig zu einer Kugel formen, in ein hohes, schmales Glas o.ä. legen, mit Folie od. Deckel abdecken und so lange reifen lassen bis der Ansatz sein Volumen etwa verdoppelt hat.

Wenn sich das Volumen etwa verdoppelt hat, startet die 3. Stufe.

([https://farm2.staticflickr.com/1501/24334295572\\_b984dfb8f1\\_n.jpg](https://farm2.staticflickr.com/1501/24334295572_b984dfb8f1_n.jpg))

### 3. Stufe:

2. Stufe so lange wiederholen bis der Ansatz sein Volumen innerhalb von 3-4 h gut verdoppelt, das kann je nach Aktivität der Mikroorganismen insgesamt bis zu 14 Tagen dauern.

2 Teil Ansatz aus vorheriger Stufe + 1 Teil Wasser + 2 Teil Mehl verkneten zu eine Kugel formen und reifen lassen bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat. Am Anfang kann das 24-48 h dauern, die Zeit verkürzt sich dann aber von Fütterung zu Fütterung.

Wenn der Ansatz sein Volumen innerhalb von 3-4 Std. mind. verdoppelt, besser verdreifacht hat, hat die Madre genügend Triebkraft und kann als alleiniges Triebmittel eingesetzt werden.

**Aroma/Geruch:** mild-säuerlich, wie milder Natur-Joghurt, frischer Wein oder ein grüner Apfel

Das Aroma entwickelt sich langsamer als die Triebkraft, deshalb sollte mind. 8 Tage aufgefrischt werden.

([https://farm2.staticflickr.com/1441/24442797905\\_2589585d1c\\_n.jpg](https://farm2.staticflickr.com/1441/24442797905_2589585d1c_n.jpg))

*Ab der 5. Fütterung habe ich nur noch den Ansatz ohne Honig weitergefüttert, da dieser aktiver war:*  
([https://farm2.staticflickr.com/1580/23814612054\\_8467d16cd9.jpg](https://farm2.staticflickr.com/1580/23814612054_8467d16cd9.jpg))

**Am 9. Tag** war diese Madre fertig.

Volumen hatte sich nach 3 h Reifezeit mehr als verdoppelt, bei Fütterung mit doppelter Menge Mehl

1 Teil Ansatz : 1 Teil Wasser : 2 Teile Weizenmehl

**Geruch:** mild-säuerlich, ähnlich einem frischem Naturjoghurt.

([https://farm2.staticflickr.com/1608/23816068413\\_532acb7dd5\\_n.jpg](https://farm2.staticflickr.com/1608/23816068413_532acb7dd5_n.jpg))

## Neuzüchtung Madre mit Fermentstarter

### Aktivierung Fermentstarterkultur:

ca. 1 EL Fermentstarterkultur (Sekowa Bckferment)

ca. 1 EL Weizenmehl 1050

ca. 2-3 EL Wasser – ca. 30°

Alles verrühren zu einem eher weichen Brei, abdecken.

**Reifezeit:** ca. 8-24 h

**Reifetemperatur:** ca. 24-26°

Es kann bis zu 24 h dauern, bis sich Aktivität zeigt.

Wenn sich nach 8-10 h noch nichts weiter getan hat, den Ansatz einmal kräftig durchrühren

und ohne weitere Fütterung weiter reifen lassen.

Erst wenn viele kleine Bläschen im Ansatz zu sehen sind, sollte die erste Auffrischung erfolgen.

#### 1. Auffrischung – 1:1:1

Ansatz aus Aktivierung abwiegen + gleiche Menge Weizenmehl 1050 + gleiche Menge Wasser

Alles verrühren zu einem eher weichen Brei, abdecken, damit der Ansatz nicht austrocknet.

**Reifezeit:** ca. 6-10 h reifen lassen bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat.

**Reifetemperatur:** ca. 24-26°

([https://farm6.staticflickr.com/5817/21832469909\\_b12e337a76\\_m.jpg%20%20](https://farm6.staticflickr.com/5817/21832469909_b12e337a76_m.jpg%20%20))

#### 2. Auffrischung – 2:2:1

Menge aus 1. Auffrischung + gleiche Menge Weizenmehl 1050 + ½ Menge Wasser ca. 30°

Der Ansatz ist nun fester, die Zutaten verkneten und wieder abdecken, damit er nicht austrocknet.

**Reifezeit:** ca. 4-8 h reifen lassen bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat.

**Reifetemperatur:** ca. 24-26°

([https://farm1.staticflickr.com/632/21832469579\\_46e0d63e54\\_m.jpg](https://farm1.staticflickr.com/632/21832469579_46e0d63e54_m.jpg))

#### 3. Auffrischung – 2:2:1

Von 2. Auffrischung ca. 50 g abnehmen + gleiche Menge Weizenmehl 1050 + ½ Menge Wasser ca. 30°

Zutaten verkneten, zu einer Kugel formen, kreuzweise einschneiden, ca. 1/3 Tiefe, in ein schmales hohes Gefäß geben, abdecken.

**Reifetemperatur:** ca. 24-26°

**Reifezeit:** ca. 3-4 h der Ansatz sollte sich innerhalb dieser Zeit verdoppeln, die Einschnitte bewegen sich nach außen und sollte am Ende der Reifezeit ganz geöffnet sein.

Dauert es deutlich länger als 4 h sollte noch eine 4. Auffrischung erfolgen.

#### **4. Auffrischung – 2:2:1**

Wie 3. Auffrischung.

Dauert es deutlich länger als 4 Std. sollte noch eine 5. Auffrischung erfolgen.

([https://farm6.staticflickr.com/5643/21887310525\\_bd8db23b20\\_z.jpg](https://farm6.staticflickr.com/5643/21887310525_bd8db23b20_z.jpg))

[SMF 2.0.7 | SMF © 2011, Simple Machines](#)  
[Simple Audio Video Embedder](#)  
[SimplePortal 2.3.5 © 2008-2012, SimplePortal](#)