

## Tops und Flops mit der Wildhefe

von MiKa - Freitag, August 16, 2019

<https://mikablog.de/genuss/tops-und-flops-mit-der-wildhefe/>



Das Weißbrot müsste mindestens so hoch sein wie der Lievito. Isses aber nicht. Immerhin ist der stramm geführte Sauerteig aus 550er Weizenmehl sicherlich brauchbar.

Manchmal liegen Erfolg und Misserfolg ganz nah beieinander. Das gilt auch für meinen heutigen Backtag. Zum Glück überwiegen die Erfolgserlebnisse. ;)

Geglückt sind, wie nicht anders zu erwarten, zwei weitere Laibe vom [Ostfriesischen Schwarzbrot](#). Die beiden von voriger Woche sind längst verdaut. Und an diesem Wochenende haben sich wieder Oldenburger (aus dem bayrischen Exil) angesagt, denen ich ein wenig nordische Heimat bieten möchte. Diesmal habe ich als Brühstück nicht ausschließlich Roggenschrot verwendet, sondern ein 5-Sorten-Schrot vom Müller meines Vertrauens mit Weizen, Roggen, Dinkel, Gerste und Hafer. Passt scho!

Ebenfalls geglückt ist der Ansatz von Lievito Madre aus meiner eigenen Wildhefe. Mit dem aromatischen Sauerteig kann ich nun arbeiten. Nach drei Tagen hat er die gewünschte Power, steht wie eine Eins und wird künftig hellen Backwaren wie Baguette und Pizzateig den nötigen Trieb verleihen.

Stichwort Trieb. Mein erster Versuch, die [selbstgezüchtete Wildhefe](#) unmittelbar als Ersatz für die "Frischhefe" aus dem Supermarkt zu verwenden, ist kläglich gescheitert. Das war nichts, gar nichts. Totaler Reinfl. Komplet in die Hose gegangen. Ein Schuss in den Ofen.

Ich hatte ein Rezept für einen Weißbrotteig mit langer, kalter Führung und Vorteig umgeschrieben auf (einen Teil) Hefewasser. Theoretisch hätte ich den gleichen Trieb erreichen müssen wie bei Verwendung herkömmlicher Hefe. Aber praktisch kam da nix.

¯\\_(?)\_/¯ Keine Ahnung, was da schiefgelaufen ist. Mögliche Gründe: Die Wildhefe (der erste Ansatz) war noch zu jung und nicht kräftig genug. Oder: Ich hätte das gesamte Schüttwasser mit dem Fermentwasser ersetzen sollen, nicht nur einen Teil.

Der Vorteig war okay, sicher aktiv. Der Hauptteig am nächsten Morgen schien auch in Ordnung. Er verbrachte insgesamt 36 Stunden im Kühlschrank, wurde zweimal gedehnt und gefaltet und war auch beim Wirken noch schön elastisch. Doch schon während der Stückgare wirkten die beiden Teiglinge wie zwei total bekiffte Holländer auf mich - reichlich träge, zu nix nutze.

Gebacken habe ich das dann nur noch aus Pflichtgefühl. Für die Semmelbröselkiste.(((Geschmeckt hat es allerdings mit etwas Butter drauf echt gut.))

Das Hefewasser habe ich dennoch weitergeführt. Erstens schmeckt es gut, eignet sich für Drinks und ist gesund. Zweitens gebe ich so schnell nicht auf und werde in Kürze einen neuen Anlauf wagen. Nach etwas Recherche. Und mit einem anderen Rezept.