

Französisches Landbrot

VOR- UND ZUBEREITUNG: ca. 30 Min. | SAUERTEIGREIFUNG: ca. 15 Std. | TEIGRUHE: ca. 1 Std.

STÜCKGARE. ca. 1Std: 30 Min. | BACKEN: 35 Min. (Da ich aber nur ein ganzes Brot mit zusätzlicher LM gebacken habe, wurde die Backzeit ca. 1 Std. 10 Min. lang.)

ZUTATEN FÜR 4 BROTE:

FÜR DEN SAUERTEIG:

100 g Weizenmehl (Type 550)

10 g Anstellgut

100 ml Wasser (ca. 20° C)

FÜR DEN HAUPTTEIG:

820 g Weizenmehl (Type 550)

80 g Roggenmehl (Type 1050)

Ca. 450 ml Wasser (ca. 20° C)

20 g Salz

20 g frische Backhefe

Weizenmehl um Arbeiten

WICHTIGE HILFSMITTEL:

Frischhaltefolie

Bäckerleinen

Backstein

Brotschießer

Gitter

ZUBEREITUNG

1.) Für den Sauerteig das Weizenmehl mit dem Anstellgut und dem Wasser zu einem glatten Teig verrühren. Mit Frischhaltefolie abdecken und etwa 15 Min. bei Raumtemperatur reifen lassen.

2.) Am Backtag für den Hauptteig das Weizenmehl, das Roggenmehl, das Wasser, das Salz und die Hefe in die Teigknetmaschine geben, den Sauerteig ergänzen, alles im langsamen Gang 3 Minuten mischen und anschließend im schnellen Gang 5 Minuten kneten (Teigtemperatur etwa 25° C). Den Teig mit Bäckerleinen abdecken und bei Raumtemperatur etwa 1 Stunde ruhen lassen.

3.) Nach der Teigruhe den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, in vier Portionen zu etwa 400 g teilen, diese leicht rundwirken und 15 Minuten zugedeckt entspannen lassen. Anschließend die Teigstücke etwa 20 cm langwirken und mit dem Schluß nach unten in ein leicht bemehltes Bäckerleinen aufziehen. Mit einem weiteren Tuch und einer Folie abgedeckt etwa 1 Stunde 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

4.) Den Backofen mit eingeschobenem Backstein (unteres Drittel) auf 230° C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die fertig gegangenen Brote leicht mit Mehl bestauben, mit einem Messer an der Seite der Länge nach einschneiden, mit dem Brotschießer auf den heißen Backstein einschießen und beschwaden (alternativ eine große Tasse kochendheißes Wasser auf ein mitvorgeheiztes Blech oder auf den heißen Backofenboden schütten und die Ofentür sofort wieder schließen). Die Brote in etwa 35 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.
