

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

Sauerteig: Weizenmehl , Anstellgut und Wasser zu Teig verrühren. Im Behälter zudecken und etwa 15 Min. bei Zimmertemperatur reifen lassen.

Hauptteig: Weizenmehl, Roggenmehl, Wasser, Salz und Hefe sowie Sauerteig 3 Minuten in der Maschine langsam und 5 Min. im 2. Gang kneten.(Teigtemperatur ca. 25° C). Den Teig zudecken und bei Raumtemperatur etwa 1 Stunde gehenlassen.

Nach der Ruhezeit die Teigmasse auf eine bemehlte Arbeitsplatte geben. Wer will kann nun den Teig vierteilen, wenn er kleinere Brote haben will. Etwas rundwirken und 15 Min. zur Entspannung legen, hierbei auch mit einem Tuch zudecken. Danach die Laibe ca. 20 cm ländlich wirken, mit dem Schluß nach unten in ein bemehltes Tuch, obenauf noch ein Tuch und darüber die Frischhaltefolie legen. Nun noch etwa eine Stunde die Stücke gehenlassen.

Backofen mit Backstein auf 230° C vorheizen, hierbei unbedingt nur Ober- und Unterhitze einstellen, auf 230° C . Die aufgegangenen Brotlaibe mit etwas Mehl bestreuen. Nach Vorliebe mit einem scharfen Messer etwas flach längs einschneiden. Brotschießer mit etwas Grieß bestreuen, die Brote darauf setzen und schnell in den heißen Backofen einschließen. Kräftig Dampf geben, Tür sofort schließen. Die Brote sollen etwa in 35 Minuten fertiggebacken sein.

Da ich die Masse nur für ein Brot genommen und zusätzlich noch LM, ca. 300 g (ich hatte sooo viel) , hinzugefügt habe, sowie noch etwas Salz, habe ich das Brot nun ca. 1 ¼ Stunde gebacken.