

# Brigittes rustikale Brotstangen

- Sonntag, Oktober 18, 2009

<https://ketex.de/blog/brigittes-rustikalen-brotstangen/>

Zurück

Weiter

*Dieses interessante Rezept ist von der Userin BrigitteT aus dem Forum Backrezepte-Online. Mich haben die große Porung und die Verwendung von altem Brot fasziniert.*

*Der Teig ist ziemlich weich. Aber das fertige Baguette ist sowas von knusprig, das habe ich bisher noch bei keinem Rezept gehabt. Die Brotstangen haben einen hervorragenden, kräftigen Geschmack.*

## 1. Alter Teig

(Pâte fermentée)

- 50 g Altbrot ohne Kruste (ich habe Dinkelvollkornbrot genommen)
- 100 g [Weizenmehl 550](#) (ich habe [französisches Weizenmehl T 65](#) genommen)
- 150 g Wasser
- 1 g Hefe

Das Brot im Wasser einweichen. Wenn das Brot schön aufgeweicht ist, das Mehl und die Hefe dazugeben und alles zu einem homogenen Teig verkneten.

Die Hefe bei Raumtemperatur anspringen lassen und dann den Teig für mindestens 2 Tage in den Kühlschrank stellen.

Vor der Verwendung bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen.

In dem Rezept wird nur die Hälfte vom angesetzten alten Teig verwendet.

## 2. Sauerteig

(Berliner Kurzsauer TA 190)

- 50 g [Roggenmehl 1150](#)
- 45 g Wasser
- 10 g [Roggen-ASG](#)

Stehzeit 3,5 Std. bei 35°

Auch hier wird nur die Hälfte des Sauerteigansatzes verwendet.

### 3. Hauptteig

- 50 g Sauerteig
- 150 g alter Teig
- 200 g [Weizenmehl 550](#) oder [französisches Weizenmehl T 65](#)
- 50 g [Weizenmehl 1050](#)
- 50 g [Roggenmehl 1150](#)
- 230 g Wasser
- 10 g Hefe
- 8 g grobes Meersalz

#### Zubereitung

Zubereitung

### 4. Zubereitung

Alle Zutaten (ohne Salz) 16 Minuten verkneten, danach das Salz zugeben und 4 Minuten weiterkneten lassen. Der Kleber sollte gut ausgebildet sein.

Nach 30 Minuten Teigruhe wird der Teig gefaltet, daran schließen sich weitere 30 Minuten Teigruhe an. Nach einem weiteren Falten muss der Teig nochmals 20 Minuten ruhen.

Jetzt wird der Teig leicht mit Roggenmehl bestäubt, dann werden mit einer [Teigkarte](#) längliche Stücke abgeteilt und sofort zur gewünschten Länge gerollt (ich habe den Teig nicht gewirkt, sondern einfach nur gerollt). Auf einem leicht mit Roggenmehl bestäubten [Leinentuch](#) werden die Teiglinge etwa 20-30 Minuten zur Gare bei Zimmertemperatur abgelegt. Alles gut mit [Folie](#) abdecken.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 230°C (für Manzaner: ohne Abschirmblech) vorheizen. Kurz vor dem Einschließen die Heizung auf 250°C hochdrehen und nach dem Einschließen der Teiglinge wieder auf 230°C zurückdrehen. 18-20 Minuten backen. Nach 7 Minuten Backzeit die Ofentüre kurz öffnen.

## Brigittes rustikale Brotstangen

*Dieses interessante Rezept ist von der Userin BrigitteT aus dem Forum Backrezepte-Online. Mich haben die große Porung und die Verwendung von altem Brot fasziniert. Der Teig ist ziemlich weich. Aber das fertige Baguette ist sowas von knusprig, das habe ich bisher noch bei keinem Rezept gehabt. Die Brotstangen haben einen hervorragenden, kräftigen Geschmack.*

- Teigkarte
- Folie
- Leinentuch

### 1. Alter Teig (Pâte fermentée)

- 50 g Altbrot ohne Kruste (ich habe Dinkelvollkornbrot genommen)
- 100 g Weizenmehl 550 (alternativ: französisches Weizenmehl T65)
- 150 g Wasser
- 1 g Hefe

### 2. Sauerteig (Berliner Kurzsauer TA 190)

- 50 g Roggenmehl 1150
- 45 g Wasser
- 10 g Roggen-ASG

### 3. Hauptteig

- 50 g Sauerteig
- 150 g alter Teig
- 200 g Weizenmehl 550 (alternativ: französisches Weizenmehl T65)
- 50 g Weizenmehl 1050
- 50 g Roggenmehl 1150
- 230 g Wasser
- 10 g Hefe
- 8 g grobes Meersalz

### 1. Alter Teig (Pâte fermentée)

1. Das Brot im Wasser einweichen. Wenn das Brot schön aufgeweicht ist, das Mehl und die Hefe dazugeben und alles zu einem homogenen Teig verkneten.
2. Die Hefe bei Raumtemperatur anspringen lassen und dann den Teig für mindestens 2 Tage in den Kühlschrank stellen.
3. Vor der Verwendung bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen.
4. In dem Rezept wird nur die Hälfte vom angesetzten alten Teig verwendet.

### 2. Sauerteig

1. Stehzeit 3,5 Std. bei 35°C
2. Auch hier wird nur die Hälfte des Sauerteigansatzes verwendet.

### 3. Hauptteig

1. Alle Zutaten (ohne Salz) 16 Minuten verkneten, danach das Salz zugeben und 4 Minuten weiterkneten lassen. Der Kleber sollte gut ausgebildet sein.
2. Nach 30 Minuten Teigruhe wird der Teig gefaltet, daran schließen sich weitere 30 Minuten Teigruhe an. Nach einem weiteren Falten muss der Teig nochmals 20 Minuten ruhen.
3. Jetzt wird der Teig leicht mit Roggenmehl bestäubt, dann werden mit einer Teigkarte längliche Stücke abgeteilt und sofort zur gewünschten Länge gerollt (ich habe den Teig nicht gewirkt, sondern einfach nur gerollt).
4. Auf einem leicht mit Roggenmehl bestäubten Leinentuch werden die Teiglinge etwa 20-30 Minuten zur Gare bei Zimmertemperatur abgelegt. Alles gut mit Folie abdecken.
5. In der Zwischenzeit den Backofen auf 230°C (für Manzaner: ohne Abschirmblech) vorheizen.
6. Kurz vor dem Einschließen die Heizung auf 250°C hochdrehen und nach dem Einschließen der Teiglinge wieder auf 230°C zurückdrehen. 18-20 Minuten backen. Nach 7 Minuten Backzeit die Ofentüre kurz öffnen.

Brotstangen

Deutsch

alter Teig, Anstellgut, Hefe, Roggenmehl, Sauerteig, Weizenmehl

---

-