

Französisches Landbrot aus dem Topf

- Sonntag, August 05, 2018

<https://ketex.de/blog/franzoesisches-landbrot-aus-dem-topf/>

Zurück

Weiter

Rezept von Axel Bauer:

Im Sommer darf das Brot gerne auch einmal etwas leichter sein. Da habe ich mir gedacht, ich nehme mal unser schönes T65 La Banette und unser T80 Mehl und arbeite mit einem festen Sauerteig. Das bedeutet, dass ich den Wasseranteil halbiert habe. Herausgekommen ist ein äußerst milder Vorteig, der dem Brot die nötige Triebkraft gegeben hat. Dadurch, dass das Brot im Topf gebacken wurde, war auch die recht hohe Teigausbeute kein Problem.

1. Lievito madre (LM)

LM ist ein fester Weizensauerteig (TA 150), den man direkt aus dem Kühlschrank in den Teig geben kann. Ich habe immer ausreichend LM zum Brotbacken im Kühlschrank. Wer das (noch) nicht hat, geht folgendermaßen vor:

- 16 g [Weizen-Anstellgut](#)
- 16 g [Weizenmehl T65 La Banette](#) ([Weizenmehl 550](#) geht auch)
- 8 g Wasser

Mit der Hand verkneten und 8 Stunden ruhen lassen.

Dann:

- 40 g Mehl
- 20 g Wasser

zugeben. Wieder mit der Hand verkneten und 8 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Danach:

- 100 g Mehl
- 50 g Wasser

zugeben und alles mit der Hand verkneten. Nochmals 8 Stunden ruhen lassen.

Jetzt ist der Vorteig fertig.

Das Rezept fordert 200 g. Den Rest kann man weiterführen (Mehl und Wasser im Verhältnis 2:1 zugeben, etwas gehen lassen, dann im Kühlschrank aufbewahren) oder verwerfen (oder einfach mit in den Teig geben und auf diese Weise „entsorgen“).

2. Hauptteig

- 200 g Lievito madre
- 200 g [Weizenmehl T65 La Banette](#)
- 200 g [Weizenmehl T80](#)
- 380 g Wasser
- 14 g Salz
- 5 g Hefe (kann man auch weglassen)

[Zubereitung](#)

Zubereitung

3. Zubereitung

Zunächst die Hefe im Wasser lösen. Anschließend die Mehle und das (Hefe-)Wasser vermischen und 35 Minuten ruhen lassen. Danach Vorteig und Salz hinzugeben und in der Maschine kneten, bis sich der Teig vom Rand löst. Den Teig in eine geölte [Teigwanne](#) geben und gut 2 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen. Zwischendurch zweimal „[stretch & fold](#)“ machen. Das ist nicht ganz einfach, da der Teig recht flüssig ist. Danach den Teig auf einem [Teigbearbeitungstuch](#) rund wirken. In ein rundes [Garkörbchen \(1 kg\)](#) legen und gut 90 Minuten bei 26° (z.B. in der [Gärbox](#)) zur Gare stellen. In der Zwischenzeit den Ofen mitsamt einem [gusseisernen Topf](#) auf 250° vorheizen.

Beim Teigling den [Fingertest](#) machen, und ihn – wenn er reif ist – in den Topf stürzen. Den Topf mit geschlossenem Deckel zurück in den Ofen geben und gleich die Temperatur auf 180° reduzieren. Den Deckel nach 35 Minuten herunternehmen und das Brot im offenen Topf weitere 10 bis 20 Minuten fertig backen.

Französisches Landbrot aus dem Topf

Rezept von Axel Bauer:

Im Sommer darf das Brot gerne auch einmal etwas leichter sein. Da habe ich mir gedacht, ich nehme mal unser schönes T65 La Banette und unser T80 Mehl und arbeite mit einem festen Sauerteig. Das bedeutet, dass ich den Wasseranteil halbiert habe. Herausgekommen ist ein äußerst milder Vorteig, der dem Brot die nötige Triebkraft gegeben hat. Dadurch, dass das Brot im Topf gebacken wurde, war auch die recht hohe Teigausbeute kein Problem.

- Teigwanne
- Teigbearbeitungstuch
- rundes Gärkorbchen (1kg)
- Gärbox
- gusseiserner Topf

1. Lievito madre (LM)

- 16 g Weizen-Anstellgut
- 16 g Weizenmehl T65 La Banette ((Weizenmehl 550 geht auch))
- 8 g Wasser
- 40 g Mehl
- 20 g Wasser
- 100 g Mehl
- 50 g Wasser

2. Hauptteig

- 200 g Lievito madre
- 200 g Weizenmehl T65 La Banette
- 200 g Weizenmehl T80
- 380 g Wasser
- 14 g Salz
- 5 g Hefe ((kann man auch weglassen))

1. Lievito madre (LM)

1. LM ist ein fester Weizensauerteig (TA 150), den man direkt aus dem Kühlschrank in den Teig geben kann. Ich habe immer ausreichend LM zum Brotbacken im Kühlschrank. Wer das (noch) nicht hat, geht folgendermaßen vor:

2. - 16g Weizen-Anstellgut

- 16g Weizenmehl T65 La Banette (Weizenmehl 550 geht auch)

- 8g Wasser

Mit der Hand verkneten und 8 Stunden ruhen lassen.

3. Dann:

- 40g Mehl

- 20g Wasser

zugeben. Wieder mit der Hand verkneten und 8 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen. 40 g Mehl 20 g Wasser

4. Danach:

- 100g Mehl

- 50g Wasser

zugeben und alles mit der Hand verkneten. Nochmals 8 Stunden ruhen lassen. 100 g Mehl 50 g Wasser

5. Jetzt ist der Vorteig fertig.

6. Das Rezept fordert 200 g. Den Rest kann man weiterführen (Mehl und Wasser im Verhältnis 2:1 zugeben, etwas gehen lassen, dann im Kühlschrank aufbewahren) oder verwerfen (oder einfach mit in den Teig geben und auf diese Weise „entsorgen“).

2. Hauptteig

1. Zunächst die Hefe im Wasser lösen. Anschließend die Mehle und das (Hefe-)Wasser vermischen und 35 Minuten ruhen lassen.
2. Danach Vorteig und Salz hinzugeben und in der Maschine kneten, bis sich der Teig vom Rand löst. Den Teig in eine geölte Teigwanne geben und gut 2 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen. Zwischendurch zweimal “stretch&fold” machen. Das ist nicht ganz einfach, da der Teig recht flüssig ist.
3. Danach den Teig auf einem Teigbearbeitungstuch rund wirken. In ein rundes Gärkörbchen (1kg) legen und gut 90 Minuten bei 26° (z.B. in der Gärbox) zur Gare stellen. In der Zwischenzeit den Ofen mitsamt einem gusseisernen Topf auf 250° vorheizen.
4. Beim Teigling den Fingertest machen, und ihn – wenn er reif ist – in den Topf stürzen. Den Topf mit geschlossenem Deckel zurück in den Ofen geben und gleich die Temperatur auf 180° reduzieren. Den Deckel nach 35 Minuten herunternehmen und das Brot im offenen Topf weitere 10 bis 20 Minuten fertig backen.

Brot

Deutsch

Anstellgut, Hefe, Lievito madre, Weizenmehl

-