

Französisches Landbrot

- Mittwoch, März 24, 2010

<https://ketex.de/blog/franzosisches-landbrot/>

Der Frühling hat seinen Einzug gehalten, und die Grillzeit hat begonnen. Jetzt werden wieder vermehrt Weizen- und Weißbrote, Baguette und Fladenbrote gebacken. Hier im Blog gibt es schon eine ganze Menge von solchen Rezepten. Jetzt habe ich ein Rezept von Jeffrey Hamelman erheblich verändert. Dabei ist dieses französische Landbrot herausgekommen. Es wird mit gesäuertem Vorteig gebacken.

1. Vorteig

- 300 g [Weizenmehl 550](#)
- 100 g [Dinkelmehl 630](#)
- 100 g [Dinkelvollkornmehl](#)
- 300 g Wasser
- 9 g Salz
- 15 g [Weizen-Anstellgut](#)

Alle Zutaten 5 Minuten in der Küchenmaschine kneten und den Teig in einer leicht geölten Schüssel für 16 Std. bei Raumtemperatur reifen lassen.

2. Hauptteig

(2 Brote à 850 g)

- Vorteig
- 500 g [Weizenmehl 550](#)
- 390 g Wasser
- 9 g Salz
- 5 g Frischhefe

Zubereitung

Zubereitung

3. Zubereitung

Alle Zutaten ohne den Vorteig 4 Minuten kneten, und dann den Vorteig in Stücken dazu geben. Insgesamt ist die Knetzeit 20 Minuten.

Danach wird eine Teigruhe von 2,5 Std. eingehalten. In dieser Zeit wird der Teig 3-mal gefaltet ([stretch and fold](#)).

Jetzt den Teig in 2 gleich große Stücke teilen, rundwirken und in kräftig mit Weizenmehl ausgemehlte [Gärkörbchen](#) geben. Die Gare sollte 1,5 Std. bei Raumtemperatur sein. Bei 230° insgesamt 40 Minuten

backen und kräftig schwaden.

-