

Französisches Landbrot als Pain Fendu

- Montag, Dezember 06, 2010

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

Beim Betrachten der letzten Urlaubsbilder aus Frankreich und nachdem ich hier kräftige Roggen- und Vollkornbrotrezepte eingestellt habe, musste ich mal wieder ein französisches Landbrot backen. Da mir die Form des Pain Fendu besonders gut gefällt, habe ich diese Machart gewählt.

Wenn man die Zeiten recht genau einhält, ist dieses Rezept eigentlich sehr einfach. Es besteht nur aus Mehl, Wasser, Salz und ein wenig Hefe.

Das Brot geht sehr schön auf, hat eine lockere Krume und ein tolle rösche Kruste.

Das Rezept ist angelehnt an ein Rezept aus dem "Wild Yeast Blog".

1. Sauerteig

- 75 g [Weizenmehl T 65](#) (oder [Weizenmehl 550](#))
- 75 g Wasser
- 7,5 g [Weizen-Anstellgut](#)

Alles gut verrühren und bei Raumtemperatur 16-20 Stunden reifen lassen.

2. Hauptteig

- Sauerteig
- 500 g [Weizenmehl T 65](#) (oder [Weizenmehl 550](#))
- 60 g [Roggenvollkornmehl](#)
- 340 g Wasser
- 12 g Salz
- 7,5 g Frischhefe

Zubereitung

Zubereitung

3. Zubereitung

Zuerst das gesamte Mehl mit dem Wasser 2 Minuten kneten und dann 30 Minuten ruhen lassen (Autolyse).

Jetzt alle anderen Zutaten zugeben und alles in der [Küchenmaschine](#) mindestens 15 Minuten kneten, damit das Klebergerüst gut ausgebildet ist.

Den Teig in eine [Teigwanne](#) oder eine geölte Schüssel geben und 90 Minuten ruhen lassen. Alle 30 Minuten jeweils den Teig falten ([stretch&fold-Methode](#)).

Nach den 90 Minuten den Teig zu einer Kugel formen und mit einem dünnen Rollholz in der Mitte eine starke Vertiefung eindrücken. Diese Vertiefung mit etwas Roggenmehl bestreuen und zusammenlegen

und dann mit der Vertiefung nach unten in ein [Gärkorb](#) legen.

Jetzt den Teigling ca. 1,5-2 Stunden bei Raumtemperatur zur Gare stellen.

Einschießen bei 230° und ca. 45 Minuten backen. Dabei das Schwaden nicht vergessen.

Französisches Landbrot als Pain Fendu

Beim Betrachten der letzten Urlaubsbilder aus Frankreich und nachdem ich hier kräftige Roggen- und Vollkornbrotrezepte eingestellt habe, musste ich mal wieder ein französisches Landbrot backen. Da mir die Form des Pain Fendu besonders gut gefällt, habe ich diese Machart gewählt. Wenn man die Zeiten recht genau einhält, ist dieses Rezept eigentlich sehr einfach. Es besteht nur aus Mehl, Wasser, Salz und ein wenig Hefe. Das Brot geht sehr schön auf, hat eine lockere Krume und ein tolle rösche Kruste. Das Rezept ist angelehnt an ein Rezept aus dem "Wild Yeast Blog".

- Küchenmaschine
- Teigwanne
- Gärkorb

1. Sauerteig

- 75 g Weizenmehl T65 (oder Weizenmehl 550)
- 75 g Wasser
- 7,5 g Weizen-Anstellgut

2. Hauptteig

- Sauerteig
- 500 g Weizenmehl T65 (oder Weizenmehl 550)
- 60 g Roggenvollkornmehl
- 340 g Wasser
- 12 g Salz
- 7,5 g Frischhefe

1. Sauerteig

1. Alles gut verrühren und bei Raumtemperatur 16-20 Stunden reifen lassen.

2. Hauptteig

1. Zuerst das gesamte Mehl mit dem Wasser 2 Minuten kneten und dann 30 Minuten ruhen lassen (Autolyse).
2. Jetzt alle anderen Zutaten zugeben und alles in der Küchenmaschine mindestens 15 Minuten kneten, damit das Klebergerüst gut ausgebildet ist.
3. Den Teig in eine Teigwanne oder eine geölte Schüssel geben und 90 Minuten ruhen lassen. Alle 30 Minuten jeweils den Teig falten (stretch&fold-Methode).
4. Nach den 90 Minuten den Teig zu einer Kugel formen und mit einem dünnen Rollholz in der Mitte eine starke Vertiefung eindrücken . Diese Vertiefung mit etwas Roggenmehl bestreuen und zusammenlegen und dann mit der Vertiefung nach unten in ein Gärkorb legen.
5. Jetzt den Teigling ca. 1,5-2 Stunden bei Raumtemperatur zur Gare stellen.
6. Einschießen bei 230° und ca. 45 Minuten backen. Dabei das Schwaden nicht vergessen.

Brot

Französisch

Anstellgut, Hefe, Pain fendu, Roggenvollkornmehl, Weizenmehl

-