

Pain d'épi

- Samstag, April 30, 2011

<https://ketex.de/blog/pain-depi/>

Das Pain d'épi passt jetzt sehr gut zur beginnenden Grillsaison. Durch die größere Oberfläche hat diese Brotform ein größeres Verhältnis von Kruste zur Krume als ein "normales" Baguette. Ich finde, es ist eine schöne Variante und erweitert das Angebot des Brotkorbs zum Frühstück oder zum Grillen.

1. Vorteig

- 300 g [Weizenmehl T 65](#)
- 30 g [Roggenmehl 1150](#)
- 330 g Wasser
- 3,3 g Frischhefe

Alles klümpchenfrei verrühren und 2 Stunden bei Raumtemperatur anspringen lassen. Dann für 10 Stunden in den Kühlschrank (+5°) stellen.

2. Hauptteig

- Vorteig
- 600 g [Weizenmehl T 65](#)
- 70 g [Roggenmehl 1150](#)
- 350 g Wasser
- 6,7 g Frischhefe
- 20 g Salz
- 15 g [Bohnenmehl](#)
- 5 g (= 1 TL) [flüssiges Backmalz](#)

[Zubereitung](#)

Zubereitung

3. Zubereitung

Alle Zutaten ohne das Salz solange kneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst (bei mir in der [Alpha](#) waren es 15 Minuten). Das Salz zugeben und nochmals 3 Minuten kneten. Den Teig abgedeckt in eine [Teigwanne](#) oder große Schüssel geben und 12 Stunden in den Kühlschrank (+5) stellen.

Am Backtag den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und akklimatisieren lassen. 8 Teigstücke von ca. 220 g abwiegen, zu Baguettes formen und zur Gare in [Bäckerleinen](#) legen. Nach 90-120 Minuten Gare die Baguettestangen mit einer [Kippdielle](#) auf ein [Lochblech](#) transportieren. Jetzt mit einer Schere alle 2 cm einschneiden und die dabei entstehenden Teile einmal nach rechts und einmal nach links legen (je tiefer die Einschnitte sind, umso deutlicher und schöner wird die Ährenform, aber umso leichter brechen die

Stangen hinterher, also mit Vorsicht.)

Bei einer Temperatur von 230° ca. 20 Minuten backen. Am Anfang kräftig schwaden und dann nach 10 Minuten den Dampf aus dem Ofen ablassen.

Pain d'épi

Das Pain d'épi passt jetzt sehr gut zur beginnenden Grillsaison. Durch die größere Oberfläche hat diese Brotform ein größeres Verhältnis von Kruste zur Krume als ein "normales" Baguette. Ich finde, es ist eine schöne Variante und erweitert das Angebot des Brotkorbs zum Frühstück oder zum Grillen.

- Küchenmaschine
- Teigwanne
- Bäckerleinen
- Kippdiele
- Lochblech

1. Vorteig

- 300 g Weizenmehl T65
- 30 g Roggenmehl 1150
- 330 g Wasser
- 3,3 g Frischhefe

2. Hauptteig

- Vorteig
- 600 g Weizenmehl T65
- 70 g Roggenmehl 1150
- 350 g Wasser
- 6,7 g Frischhefe
- 20 g Salz
- 15 g Bohnenmehl
- 5 g flüssiges Backmalz (= 1 TL)

1. Vorteig

1. Alles klümpchenfrei verrühren und 2 Stunden bei Raumtemperatur anspringen lassen. Dann für 10 Stunden in den Kühlschrank (+5°C) stellen.

2. Hauptteig

1. Alle Zutaten ohne das Salz solange kneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst (bei mir in der Alpha waren es 15 Minuten). Das Salz zugeben und nochmals 3 Minuten kneten. Den Teig abgedeckt in eine Teigwanne oder große Schüssel geben und 12 Stunden in den Kühlschrank (+5) stellen.
2. Am Backtag den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und akklimatisieren lassen. 8 Teigstücke von ca. 220 g abwiegen, zu Baguettes formen und zur Gare in Bäckerleinen legen. Nach 90-120 Minuten Gare die Baguettestangen mit einer Kippdiele auf ein Lochblech transportieren. Jetzt mit einer Schere alle 2 cm einschneiden und die dabei entstehenden Teile einmal nach rechts und einmal nach links legen (je tiefer die Einschnitte sind, umso deutlicher und schöner wird die Ährenform, aber umso leichter brechen die Stangen hinterher, also mit Vorsicht.)
3. Bei einer Temperatur von 230° ca. 20 Minuten backen. Am Anfang kräftig schwaden und dann nach 10 Minuten den Dampf aus dem Ofen ablassen.

Brot

Französisch

Bohnenmehl, flüssiges Backmalz, Hefe, Roggenmehl, Vorteig, Weizenmehl