

# Pain façon beaucaire

- Montag, Mai 09, 2011

<https://ketex.de/blog/pain-facon-beaucaire/>

*Dieses Brotrezept von R. Bertinet eignet sich hervorragend zum Grillen. Ich habe das Original etwas verändert. Es ist ein typisches Brot von der Côte d'Azur.*

*Mit einer TA von 170 und den beiden Vorteigen ist der Teig nicht ganz einfach zu händeln. Um den Teig etwas leichter zu handhaben, könnte man vielleicht die Wassermenge um 30 oder 50 g reduzieren.*

*Heraus kommt jedenfalls ein sehr schmackhaftes Brot mit einem Flair von Sommer, Sonne und Urlaub im Süden.*

## 1. Vorteig

- 100 g [Weizenmehl 550](#) oder [T 65](#)
- 100 g Wasser
- 1 g Frischhefe

Alles klümpchenfrei verrühren und 2 Stunden bei Zimmertemperatur anspringen lassen. Danach kommt der Teig für 14 Stunden in den Kühlschrank bei +5°.

## 2. Sauerteig

- 100 g [Weizenmehl 550](#) oder [T 65](#)
- 100 g Wasser
- 10 g [Weizenanstellgut](#)

Auch hier alle gut verrühren und bei Raumtemperatur (besser wären 26°) für 16 Std reifen lassen.

## 3. Hauptteig

- Vorteig
- Sauerteig
- 300 g [Weizenmehl 550](#) oder [T 65](#)
- 150 g Wasser
- 10 g Salz
- 9 g Frischhefe

[Zubereitung](#)

Zubereitung

## 4. Zubereitung

Alles in der [Küchenmaschine](#) so gut verkneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst. Dann den Teig in eine Schüssel geben und 1 Stunde gehen lassen. Er sollte sich in dieser Zeit verdoppelt haben.

Nun gibt man den Teig auf die Arbeitsplatte und formt ein Rechteck. Mit etwas Wasser abpinseln und mit Weizenvollkornmehl bestreuen.

Eine der langen Seiten des Rechtecks anheben und bis auf einen 3 cm breiten Rand vor dem gegenüberliegenden Rand umschlagen. Jetzt den 3 cm breiten (freien) Rand mit Wasser abpinseln, über den oberen Teigrand falten und durch Andrücken fixieren.

Danach die Platte mit dem Saum nach unten auf ein stark bemehltes [Leinentuch](#) legen und die Oberseite ebenfalls kräftig bemehlen.

So nochmals 30 Minuten gehen lassen. Auch hier sollte sich der Teig verdoppeln.

Nach dieser Zeit mit einem scharfen Messer 3 cm dicke Scheiben abschneiden. Die Scheiben auf ein Backblech legen und das Loch in der Mitte behutsam etwas erweitern. Die Stücke sollen ähnlich aussehen wie Krapfen.

Der Ofen sollte auf 250° vorgeheizt sein. Jetzt in 10-12 Minuten goldbraun backen.

## Pain façon beaucaire

*Dieses Brotrezept von R. Bertinet eignet sich hervorragend zum Grillen. Ich habe das Original etwas verändert. Es ist ein typisches Brot von der Côte d'Azur. Mit einer TA von 170 und den beiden Vorteigen ist der Teig nicht ganz einfach zu händeln. Um den Teig etwas leichter zu handhaben, könnte man vielleicht die Wassermenge um 30 oder 50 g reduzieren. Heraus kommt jedenfalls ein sehr schmackhaftes Brot mit einem Flair von Sommer, Sonne und Urlaub im Süden.*

- Küchenmaschine
- Leinentuch

### 1. Vorteig

- 100 g Weizenmehl 550 oder T 65
- 100 g Wasser
- 1 g Frischhefe

### 2. Sauerteig

- 100 g Weizenmehl 550 oder T 65
- 100 g Wasser
- 10 g Weizenanstellgut

### 3. Hauptteig

- Vorteig
- Sauerteig
- 300 g Weizenmehl 550 oder T65
- 150 g Wasser
- 10 g Salz
- 9 g Frischhefe

### **1. Vorteig**

1. Alles klümpchenfrei verrühren und 2 Stunden bei Zimmertemperatur anspringen lassen. Danach kommt der Teig für 14 Stunden in den Kühlschrank bei +5°C.

### **2. Sauerteig**

1. Auch hier alle gut verrühren und bei Raumtemperatur (besser wären 26°C) für 16 Std reifen lassen.

### **3. Hauptteig**

1. Alles in der Küchenmaschine so gut verkneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst. Dann den Teig in eine Schüssel geben und 1 Stunde gehen lassen. Er sollte sich in dieser Zeit verdoppelt haben.
2. Nun gibt man den Teig auf die Arbeitsplatte und formt ein Rechteck. Mit etwas Wasser abpinseln und mit Weizenvollkornmehl bestreuen.
3. Eine der langen Seiten des Rechtecks anheben und bis auf einen 3 cm breiten Rand vor dem gegenüberliegenden Rand umschlagen. Jetzt den 3 cm breiten (freien) Rand mit Wasser abpinseln, über den oberen Teigrand falten und durch Andrücken fixieren.
4. Danach die Platte mit dem Saum nach unten auf ein stark bemehltes Leinentuch legen und die Oberseite ebenfalls kräftig bemehlen.
5. So nochmals 30 Minuten gehen lassen. Auch hier sollte sich der Teig verdoppeln.
6. Nach dieser Zeit mit einem scharfen Messer 3 cm dicke Scheiben abschneiden. Die Scheiben auf ein Backblech legen und das Loch in der Mitte behutsam etwas erweitern. Die Stücke sollen ähnlich aussehen wie Krapfen.
7. Der Ofen sollte auf 250° vorgeheizt sein. Jetzt in 10-12 Minuten goldbraun backen.

Brot

Französisch

Anstellgut, Hefe, Sauerteig, Vorteig, Weizenmehl

---

-