

Tourte de Meule - Das Mühlenbrot (mit direkt zugegebenem Sauerteig)

- Dienstag, Juli 07, 2009

<https://ketex.de/blog/la-tourte-de-meule-das-muhlenbrot/>

Nach langer Recherche habe ich einen französischen Lieferanten gefunden, der mir das französische Mehl "Farine de Meule T 80" nach Deutschland geliefert hat. Es wird wohl in der Schweiz und an der deutschen Grenze zur Schweiz auch Ruchmehl genannt. Ich war ganz gespannt, da ich auf den meisten Bildern eine schöne cremefarbige Krume gesehen hatte. Als ich die Tüte aufgemacht habe, sah das Mehl auch tatsächlich ein bisschen cremefarbig aus. Also los, und mir dieses Rezept aus "Petras Brotkasten" ausgesucht.

Was mich ein bisschen bei diesem Rezept irritiert hat, sind die 2 g Frischhefe und die 200 g Sauerteig. In einem ähnlichen Rezept (Pain Fendu) werden bei einer Mehleinlage von 560 g 7,5 g Frischhefe und 150 g Sauerteig verwendet. Wenn ich dieses Brot nächstes Mal backe, werde ich diese beiden Zutaten an die Mengen des anderen Rezeptes anpassen.

Das Brot entwickelt erst am Tag nach dem Backen sein volles Aroma und Geschmack.

Teig

- 700 g [Ruchmehl](#) (Original farine de meule [T 80](#) - ersatzweise kann man auch gut [Weizenmehl 1050](#) nehmen)
- 300 g [Weizenmehl 812](#) (Original farine de tradition [T 65](#) - ersatzweise kann man 143 g [Weizenmehl 550](#) und 157 g [Weizenmehl 1050](#) mischen)
- 200 g [Weizensauerteig](#) TA 200
- 2 g Frischhefe
- 25 g Meersalz
- 700 g Wasser (Zimmertemperatur)

[Zubereitung](#)

Zubereitung

2. Zubereitung

Alle Zutaten ohne das Salz 12-15 Minuten (je nach [Küchenmaschine](#)) kneten, Nach 4 Minuten das Salz dazugeben. Der Teig löst sich fast von der Schüssel.

Den Teig in eine geölte [Teigwanne](#) oder Schüssel geben und 2 1/2 Std abgedeckt gehen lassen. Alle 30 Minuten falten ([stretch & fold](#))

Danach den Teig aus der Schüssel nehmen und zwei gleich große Stücke abwiegen. 15 Minuten Teigruhe, dann runde Laibe formen und in gut bemehltes [Gärkörbchen](#) legen. Nochmals 2 Stunden gehen lassen. Anschließend die Teiglinge auf einen [Schmesser](#) stürzen und mit dem [Bäckermesser](#) oder einer

Rasierklinge einschneiden. Bei 240 ° für 20 Minuten anbacken und danach nochmals 20-25 Minuten bei 200° fertigbacken. Kräftig schwaden nicht vergessen.

(Für Manzaner: 20 Minuten anbacken bei 250° und dann 20 Minuten bei 200° fertigbacken. Ohne Abschirmblech.)

Tourte de Meule – Das Mühlenbrot (mit direkt zugegebenem Sauerteig)

Nach langer Recherche habe ich einen französischen Lieferanten gefunden, der mir das französische Mehl "Farine de Meule T 80" nach Deutschland geliefert hat. Es wird wohl in der Schweiz und an der deutschen Grenze zur Schweiz auch Ruchmehl genannt. Ich war ganz gespannt, da ich auf den meisten Bildern eine schöne cremefarbige Krume gesehen hatte. Als ich die Tüte aufgemacht habe, sah das Mehl auch tatsächlich ein bisschen cremefarbig aus. Also los, und mir dieses Rezept aus "Petras Brotkasten" ausgesucht. Was mich ein bisschen bei diesem Rezept irritiert hat, sind die 2 g Frischhefe und die 200 g Sauerteig. In einem ähnlichen Rezept (Pain Fendu) werden bei einer Mehleinlage von 560 g 7,5 g Frischhefe und 150 g Sauerteig verwendet. Wenn ich dieses Brot nächstes Mal backe, werde ich diese beiden Zutaten an die Mengen des anderen Rezeptes anpassen. Das Brot entwickelt erst am Tag nach dem Backen sein volles Aroma und Geschmack.

- Teigwanne
- Gärkorbchen
- Schieber
- Bäckermesser

Teig

- 700 g Ruchmehl ((Original farine de meule T80– ersatzweise kann man auch gut Weizenmehl 1050 nehmen))
- 300 g Weizenmehl 812 ((Original farine de tradition T65 – ersatzweise kann man 143 g Weizenmehl 550 und 157 g Weizenmehl 1050 mischen))
- 200 g Weizensauerteig TA 200
- 2 g Frischhefe
- 25 g Meersalz
- 700 g Wasser (Zimmertemperatur)

1. Teig

1. Alle Zutaten ohne das Salz 12-15 Minuten (je nach Küchenmaschine) kneten, Nach 4 Minuten das

Salz dazugeben. Der Teig löst sich fast von der Schüssel.

2. Den Teig in eine geölte Teigwanne oder Schüssel geben und 2 1/2 Std abgedeckt gehen lassen. Alle 30 Minuten falten (stretch & fold)
3. Danach den Teig aus der Schüssel nehmen und zwei gleich große Stücke abwiegen. 15 Minuten Teigruhe, dann runde Laibe formen und in gut bemehlte Gärkörbchen legen. Nochmals 2 Stunden gehen lassen. Anschließend die Teiglinge auf einen Schiesser stürzen und mit dem Bäckermesser oder einer Rasierklinge einschneiden.

3. Backen

1. Bei 240 ° für 20 Minuten anbacken und danach nochmals 20-25 Minuten bei 200° fertigbacken. Kräftig schwaden nicht vergessen.
2. (Für Manzaner: 20 Minuten anbacken bei 250° und dann 20 Minuten bei 200° fertigbacken. Ohne Abschirmblech.)

Brot

Deutsch, Französisch

Ruchmehl, Sauerteig, Weizenmehl

-