

Pain de campagne

- Freitag, Juli 17, 2009

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

Zurück

Weiter

Französische Landbrote gibt es in vielfachen Ausführungen. Mich hat der Name des Brotes gereizt: Pain de campagne. Das klingt für mich sehr edel. Edel habe ich auch den Geschmack empfunden. Den etwas größeren Aufwand ist es allemal wert.

Mit gutem Käse und einem schönen Glas Rotwein absolut zu empfehlen. Auch zum Grillen ist es eine prima Beilage. Etwas auf dem Grill angeröstet, schmeckt das Brot sogar noch intensiver.

Dieses hier ist eine Landbrot-Variante nach Tom Jaine und P. Holzapfel, von mir leicht abgeändert. Sie ist etwas aufwändiger und nicht gerade ein Rezept für Anfänger.

1. Sauerteig

(1. Stufe, 1. Tag 10:00 Uhr)

- 60 g [Weizenmehl 550](#) (ich habe französisches [Weizenmehl T 65](#) genommen)
- 30 g Wasser
- 25 g (= 1 EL) [Weizen-ASG](#) (Anstellgut)

Alles vermischen, zu einem Teigball verkneten und bis 17:00 Uhr bei 24° gehen lassen. Der Teig sollte sich verdoppeln.

(2. Stufe, 1. Tag 17:00 Uhr)

- 200 g [Weizenmehl 550](#) (oder [Weizenmehl T 65](#))
- 100 g Wasser
- gesamter Sauerteig 1. Stufe

Alles vermischen, zu einem Teigball verkneten und wieder bei 24° bis 23:00 Uhr gehen lassen. Der Teig sollte sich verdoppeln.

(3. Stufe, 1. Tag 23:00 Uhr)

- 350 g [Weizenmehl 550](#) (oder [Weizenmehl T 65](#))
- 180 g Wasser
- gesamter Sauerteig 2. Stufe

Alles vermischen und zu einem Teigball verkneten (mit der Hand ca. 10 Minuten). Bei 10° über Nacht stehen lassen. Der Teig sollte sich verdoppeln.

2. Hauptteig

(für 2 Brote)

- 800 g [Weizenmehl 550](#) (oder [Weizenmehl T 65](#))
- 450 g Wasser
- 30 g Salz

[Zubereitung](#)

Zubereitung

3. Zubereitung

Am Morgen des Backtags den Vorteig mit den Fingern im Wasser auflösen, in die Schüssel der [Küchenmaschine](#) geben und mit dem Mehl 4 Minuten kneten. Dann das Salz dazugeben und nochmals 6 Minuten kneten.

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsplatte geben und kurz mit den Händen durchkneten. Er klebt nicht, ist elastisch und leicht glänzend.

Jetzt den Teig in eine [Teigwanne](#) oder große Schüssel (leicht geölt) geben und 2-3 Std. bei 24° gehen lassen.

Danach den Teig in 2 Hälften teilen, rundwirken und 15 Minuten ruhen lassen. Jetzt lang wirken und in bemehlte [Gärkörbchen](#) geben. Nochmals 60-90 Minuten gehen lassen. Dann die Teiglinge auf einen [Schießer](#) stürzen (ich nehme dazu immer das [Super-Peel](#)).

Den Backofen auf 230° aufheizen. Beim Einschießen eine Tasse Wasser in den Backofen schütten und in den ersten 5 Minuten noch mehrmals schwaden. Nach 15 Minuten den Dampf ablassen.

Das Brot nach 35 Minuten aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

(Für Manzaner: Mit 230° 35 Minuten abbacken (ohne Abschirmeblech) und nach 15 Minuten den Dampf ablassen.)

Pain de campagne

Französische Landbrote gibt es in vielfachen Ausführungen. Mich hat der Name des Brotes gereizt: Pain de campagne. Das klingt für mich sehr edel. Edel habe ich auch den Geschmack empfunden. Den etwas größeren Aufwand ist es allemal wert.

Mit gutem Käse und einem schönen Glas Rotwein absolut zu empfehlen. Auch zum Grillen ist es eine prima Beilage. Etwas auf dem Grill angeröstet, schmeckt das Brot sogar noch intensiver.

Dieses hier ist eine Landbrot-Variante nach Tom Jaine und P. Holzappel, von mir leicht abgeändert. Sie ist etwas aufwändiger und nicht gerade ein Rezept für Anfänger.

- Teigwanne
- Gärkorbchen
- Schieber

1. Sauerteig

(1. Stufe, 1. Tag 10:00 Uhr)

- 60 g Weizenmehl 550 ((alternativ: französisches Weizenmehl T65))
- 30 g Wasser
- 25 g Weizen-ASG (Anstellgut) ((25 g = 1 EL))

(2. Stufe, 1. Tag 17:00 Uhr)

- 200 g Weizenmehl 550 ((alternativ: französisches Weizenmehl T65))
- 100 g Wasser
- gesamter Sauerteig 1. Stufe

(3. Stufe, 1. Tag 23:00 Uhr)

- 350 g Weizenmehl 550 ((alternativ: französisches Weizenmehl T65))
- 180 g Wasser
- gesamter Sauerteig 2. Stufe

2. Hauptteig (für 2 Brote)

- 800 g Weizenmehl 550 ((alternativ: französisches Weizenmehl T65))
- 450 g Wasser
- 30 g Salz

1. Sauerteig

(1. Stufe, 1. Tag 10:00 Uhr)

1. Alles vermischen, zu einem Teigball verkneten und bis 17:00 Uhr bei 24° gehen lassen. Der Teig sollte sich verdoppeln.

(2. Stufe, 1. Tag 17:00 Uhr)

1. Alles vermischen, zu einem Teigball verkneten und wieder bei 24° bis 23:00 Uhr gehen lassen. Der Teig sollte sich verdoppeln.

(3. Stufe, 1. Tag 23:00 Uhr)

1. Alles vermischen und zu einem Teigball verkneten (mit der Hand ca. 10 Minuten). Bei 10° über Nacht stehen lassen. Der Teig sollte sich verdoppeln.

2. Hauptteig

1. Am Morgen des Backtags den Vorteig mit den Fingern im Wasser auflösen, in die Schüssel der Küchenmaschine geben und mit dem Mehl 4 Minuten kneten. Dann das Salz dazugeben und nochmals 6 Minuten kneten. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsplatte geben und kurz mit den Händen durchkneten. Er klebt nicht, ist elastisch und leicht glänzend.
2. Jetzt den Teig in eine Teigwanne oder große Schüssel (leicht geölt) geben und 2-3 Std. bei 24° gehen lassen.
3. Danach den Teig in 2 Hälften teilen, rundwirken und 15 Minuten ruhen lassen. Jetzt lang wirken und in bemehlte Gärkörbchen geben. Nochmals 60-90 Minuten gehen lassen. Dann die Teiglinge auf einen Schieber stürzen (ich nehme dazu immer das Super-Peel).

3. Backen

1. Den Backofen auf 230° aufheizen. Beim Einschießen eine Tasse Wasser in den Backofen schütten und in den ersten 5 Minuten noch mehrmals schwaden. Nach 15 Minuten den Dampf ablassen. Das Brot nach 35 Minuten aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.
2. (Für Manzaner: Mit 230° 35 Minuten abbacken (ohne Abschirmeblech) und nach 15 Minuten den Dampf ablassen.)

Brot

Französisch

Sauerteig, Weizenmehl, Zeitplan

