

Pain au vin (Weinbrot)

- Samstag, November 17, 2012

<https://ketex.de/blog/pain-au-vie-weinbrot/>

Zurück

Weiter

Nach dem [Bierbrot](#) und dem [Roggenvollkornschrotbrot](#) hier wieder ein Rezept, in dem man sich ein wenig den Sommer zurückholen kann. Es ist ein luftiges Brot mit mittelgroßer Porung. Da das originale Rezept (aus dem Buch "Pain" der Fachschule Richemont) mit dem Schweizer Mehl Type 700 gebacken wird, musste hier der Mischungsrechner 'ran. Wer Interesse hat, dem kann ich gerne die Internetseite mailen, wo ich ihn gefunden habe.

Der Zusatz von Wein gibt dem Brot eine spezielle Note.

Wie gesagt, man kann sich mit diesem Brot ein wenig den Sommer zurückholen. Viel Spaß beim Nachbacken.

1. Pâte fermentée

(fermentierter Teig)

- 80 g [Weizenmehl 550](#)
- 45 g [Weizenmehl 1050](#)
- 75 g Wasser
- 4 g Frischhefe
- 2 g Salz

Alles klümpchenfrei verkneten und mindesten 48 Stunden im Kühlschrank lagern.

2. Hauptteig

- Pâte fermentée
- 640 g [Weizenmehl 550](#)
- 360 g [Weizenmehl 1050](#)
- 400 g Wasser
- 270 g trockener Weißwein
- 20 g Frischhefe
- 20 g Salz

[Zubereitung](#)

Zubereitung

3. Zubereitung

Alle Zutaten 15-18 Minuten (je nach [Küchenmaschine](#)) kneten. Danach schließt sich eine Teigruhe von 30 Minuten an. Jetzt 2 Teiglinge à 950-970 g abwiegen und rundwirken.

Die Teiglinge auf ein [Leinentuch](#) absetzen und mit einer [Plastikfolie](#) abdecken. Bei halber Gare mit einem dünnen Rollholz die Teiglinge einmal horizontal und einmal vertikal eindrücken. Zusammenlegen und mit dem Schluß nach oben in ein sehr gut bemehltes [Gärkörbchen](#) legen. Bei guter Gare auf einen [Schiesser](#) oder auf ein Backblech stürzen und mit viel Schwaden in den 240° heißen Ofen einschießen. Nach 15 Minuten den Dampf ablassen und noch weitere 30 Minuten bei 180-200° fertig backen.

Pain au vin (Weinbrot)

Nach dem Bierbrot und dem Roggenvollkornschrotbrot hier wieder ein Rezept, in dem man sich ein wenig den Sommer zurückholen kann. Es ist ein luftiges Brot mit mittelgroßer Porung. Da das originale Rezept (aus dem Buch "Pain" der Fachschule Richemont) mit dem Schweizer Mehl Type 700 gebacken wird, musste hier der Mischungsrechner 'ran. Wer Interesse hat, dem kann ich gerne die Internetseite mailen, wo ich ihn gefunden habe. Der Zusatz von Wein gibt dem Brot eine spezielle Note. Wie gesagt, man kann sich mit diesem Brot ein wenig den Sommer zurückholen. Viel Spaß beim Nachbacken.

- Küchenmaschine
- Leinentuch
- Plastikfolie
- Gärkörbchen
- Schießer

1. Pâte fermentée (fermentierter Teig)

- 80 g Weizenmehl 550
- 45 g Weizenmehl 1050
- 75 g Wasser
- 4 g Frischhefe
- 2 g Salz

2. Hauptteig

- Pâte fermentée
- 640 g Weizenmehl 550
- 360 g Weizenmehl 1050
- 400 g Wasser
- 270 g trockener Weißwein
- 20 g Frischhefe

- 20 g Salz

1. Pâte fermentée

1. Alles klümpchenfrei verkneten und mindesten 48 Stunden im Kühlschrank lagern.

2. Hauptteig

1. Alle Zutaten 15-18 Minuten (je nach Küchenmaschine) kneten. Danach schließt sich eine Teigruhe von 30 Minuten an. Jetzt 2 Teiglinge à 950-970 g abwiegen und rundwirken.
2. Die Teiglinge auf ein Leinentuch absetzen und mit einer Plastikfolie abdecken. Bei halber Gare mit einem dünnen Rollholz die Teiglinge einmal horizontal und einmal vertikal eindrücken.
3. Zusammenlegen und mit dem Schluß nach oben in ein sehr gut bemehltes Gärkorbchen legen. Bei guter Gare auf einen Schiesser oder auf ein Backblech stürzen und mit viel Schwaden in den 240° heißen Ofen einschießen.
4. Nach 15 Minuten den Dampf ablassen und noch weitere 30 Minuten bei 180-200° fertig backen.

Brot

Deutsch, Französisch, Schweiz

Hefe, Pâte fermentée, trockener Weißwein, Weizenmehl

-