

# Pain bâtard

- Sonntag, Juli 13, 2014

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

Zurück

Weiter

*Nachdem ich vor einiger Zeit mit dem französischen Weizenmehl T 80, das ich von einer lieben Freundin aus Frankreich mitgebracht bekommen hatte, das Mühlenbrot gebacken habe, wollte ich unbedingt auch das Mehl T 150 ausprobieren. Ich wollte Bâtards auf der Basis vom "Norwich Sourdough" backen.*

*Das Mehl hat mich wirklich begeistert, und wer die Möglichkeit hat, es zu bekommen, sollte es unbedingt ausprobieren. Es ergibt eine sehr schöne knusprige Kruste und vor allem eine schöne mittlere bis große Porung. Ersatzweise kann man Weizenvollkornmehl oder Ruchmehl verwenden. Das ergibt auch ein sehr leckeres Brot, das durch die Zugabe von Roggenmehl noch einen sehr schönen kernigen Geschmack hat. Ich kann nur sagen: einfach nachbacken.*

## 1. Sauerteig

- 90 g französisches Weizenmehl T 150 (ersatzweise [Weizenvollkornmehl](#) oder [Ruchmehl](#))
- 90 g [Weizenmehl 550](#)
- 180 g Wasser
- 18 g [Weizen-ASG](#)

Alles klümpchenfrei verrühren und 16 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

## 2. Hauptteig

- Sauerteig
- 450 g französisches Weizenmehl T 150 (ersatzweise [Weizenvollkornmehl](#) oder [Ruchmehl](#))
- 450 g [Weizenmehl 550](#)
- 120 g [Roggenmehl 1150](#)
- 600 g Wasser (die Wassermenge kann je nach verwendeter Mehlsorte etwas variieren)
- 23 g Salz

[Zubereitung](#)

Zubereitung

## 3. Zubereitung

Mehl, Wasser und den Sauerteig 4 Minuten in der [Küchenmaschine](#) leicht verkneten. Von dem Danach

eine Ruhezeit (Autolyse) von 30 Minuten einhalten.

Anschließend das Salz zugeben und nochmals 4 Minuten kneten.

Den Teig in eine geölte [Teigwanne](#) oder eine große Schüssel für 150 Minuten geben. Alle 50 Minuten einmal „[stretch & fold](#)“ einlegen.

Nach dieser Zeit den Teig in vier gleich große Teile abwiegen und schön rundwirken. Anschließend jedes Teil zu einem Bâtard lang wirken und mit dem Schluß nach oben in ein [Leinentuch](#) einziehen.

Mit einer [Abdeckfolie](#) abdecken und nochmals 150 Minuten gehen lassen.

Den Ofen in der Zwischenzeit auf 250° vorheizen.

Nach der Gare die Teiglinge umdrehen, auf einen mit Roggenvollkornmehl bestreuten [Schießer](#) legen und mit dem [Bäckermesser](#) einschneiden. Mit viel Schwaden in den Ofen schieben und für 12 Minuten anbacken. Dann die Ofentür öffnen, den Dampf ablassen und noch weitere 18 Minuten fertig backen. Immer auf Sicht backen, um die gewünschte Bräune zu erhalten. Anschließend auf einem Backgitter abkühlen lassen.

## Pain bâtard

*Nachdem ich vor einiger Zeit mit dem französischen Weizenmehl T 80, das ich von einer lieben Freundin aus Frankreich mitgebracht bekommen hatte, das Mühlenbrot gebacken habe, wollte ich unbedingt auch das Mehl T 150 ausprobieren. Ich wollte Bâtards auf der Basis vom "Norwich Sourdough" backen.*

*Das Mehl hat mich wirklich begeistert, und wer die Möglichkeit hat, es zu bekommen, sollte es unbedingt ausprobieren. Es ergibt eine sehr schöne knusprige Kruste und vor allem eine schöne mittlere bis große Porung. Ersatzweise kann man Weizenvollkornmehl oder Ruchmehl verwenden. Das ergibt auch ein sehr leckeres Brot, das durch die Zugabe von Roggenmehl noch einen sehr schönen kernigen Geschmack hat. Ich kann nur sagen: einfach nachbacken.*

- Küchenmaschine
- Teigwanne
- Leinentuch
- Abdeckfolie
- Schießer
- Bäckermesser

### 1. Sauerteig

- 90 g französisches Weizenmehl T 150 (ersatzweise Weizenvollkornmehl oder Ruchmehl)
- 90 g Weizenmehl 550
- 180 g Wasser
- 18 g Weizen-ASG

## 2. Hauptteig

- Sauerteig
- 450 g Weizenmehl T 150 (ersatzweise Weizenvollkornmehl oder Ruchmehl )
- 450 g Weizenmehl 550
- 120 g Roggenmehl 1150
- 600 g Wasser (die Wassermenge kann je nach verwendeter Mehlsorte etwas variieren)
- 23 g Salz

## 1. Sauerteig

1. Alles klümpchenfrei verrühren und 16 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

## 2. Hauptteig

1. Mehl, Wasser und den Sauerteig 4 Minuten in der Küchenmaschine leicht verkneten. Von dem  
Danach eine Ruhezeit (Autolyse) von 30 Minuten einhalten.
2. Anschließend das Salz zugeben und nochmals 4 Minuten kneten.
3. Den Teig in eine geölte Teigwanne oder eine große Schüssel für 150 Minuten geben. Alle 50  
Minuten einmal "stretch & fold" einlegen.
4. Nach dieser Zeit den Teig in vier gleich große Teile abwiegen und schön rundwirken.  
Anschließend jedes Teil zu einem Bâtard lang wirken und mit dem Schluß nach oben in ein  
Leinentuch einziehen.
5. Mit einer Abdeckfolie abdecken und nochmals 150 Minuten gehen lassen.
6. Den Ofen in der Zwischenzeit auf 250° vorheizen.
7. Nach der Gare die Teiglinge umdrehen, auf einen mit Roggenvollkornmehl bestreuten  
Schießer legen und mit dem Bäckermesser einschneiden. Mit viel Schwaden in den Ofen schieben  
und für 12 Minuten anbacken. Dann die Ofentür öffnen, den Dampf ablassen und noch weitere 18  
Minuten fertig backen. Immer auf Sicht backen, um die gewünschte Bräune zu erhalten.  
Anschließend auf einem Backgitter abkühlen lassen.

Brot

Französisch

Anstellgut, Roggenmehl, Sauerteig, Weizenmehl

---

-