

Französisches Landbrot (mit T 80 und T 65)

- Sonntag, April 26, 2015

<https://ketex.de/blog/franzoesisches-landbrot-t-80-und-t-65/>

Nachdem ich jetzt das französische Mehl T 80 in meinen Shop aufgenommen und auch vorgestern bekommen habe, musste ich sofort ein französisches Landbrot damit backen. Als Vorlage zum Rezept habe ich den Norwich Sourdough genommen. Es ist ein einfacher Weizensauer, und der Teig muss 3-mal alle 50 Minuten gestreckt und gefaltet (stretch & fold) werden. Wir waren von der Knusprigkeit und dem Geschmack so begeistert, dass wir vergessen haben, ein Bild vom Anschnitt zu machen. Das Brot ist leider nach noch nicht mal einem Tag schon vollkommen aufgeessen, und ich soll für Nachschub sorgen.

1. Sauerteig

- 75 g [französisches Mehl T 80](#)
- 65 g Wasser
- 10 g [Weizenanstellgut](#)

Alles gut verrühren und 16 Stunden reifen lassen.

2. Hauptteig

- Sauerteig
- 260 g [französisches Mehl T 80](#)
- 260 g [französisches Mehl T 65 \(La Banette\)](#)
- 350 g Wasser
- 13 g Salz

[Zubereitung](#)

Zubereitung

3. Zubereitung

Alle Zutaten – ohne Sauerteig und ohne Salz – 2 Minuten in der [Küchenmaschine](#) mischen und 30–45 Minuten zur Autolyse stehen lassen. Das Salz und den Sauerteig zugeben und so lange kneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst.

Jetzt den Teig in eine geölte [Teigwanne](#) geben und 2,5 Stunden abgedeckt ruhen lassen. Alle 50 Minuten einen Zyklus „[stretch & fold](#)“ einlegen. Anschließend wirken und dann lang rollen. Den Teigling in ein gutbemehltes [längliches Gärkorbchen](#) mit dem Schluss nach oben legen und 1,5 Stunden bei 26° zur Gare stellen (z.B. in der [Gärbox](#)), bei Raumtemperatur entsprechend länger. Jetzt auf einen [Schießer](#) stürzen, einschneiden und in den Ofen einschießen (ich nehme dazu immer das [Super-Peel](#)). Bei 250° für 15 Minuten anbacken und dann bei 190° 35 Minuten fertig backen. Das Schwaden nicht vergessen und den

Dampf nach 10 Minuten durch Öffnen der Ofentür wieder rauslassen.

Französisches Landbrot (mit T80 und T65)

Nachdem ich jetzt das französische Mehl T 80 in meinen Shop aufgenommen und auch vorgestern bekommen habe, musste ich sofort ein französisches Landbrot damit backen. Als Vorlage zum Rezept habe ich den Norwich Sourdough genommen. Es ist ein einfacher Weizensauer, und der Teig muss 3-mal alle 50 Minuten gestreckt und gefaltet (stretch & fold) werden. Wir waren von der Knusprigkeit und dem Geschmack so begeistert, dass wir vergessen haben, ein Bild vom Anschnitt zu machen. Das Brot ist leider nach noch nicht mal einem Tag schon vollkommen aufgegessen, und ich soll für Nachschub sorgen.

- Küchenmaschine
- Teigwanne
- längliches Gärkorbchen
- Gärbox
- Schießer

1. Sauerteig

- 75 g französisches Mehl T80
- 65 g Wasser
- 10 g Weizenanstellgut

2. Hauptteig

- Sauerteig
- 260 g französisches Mehl T80
- 260 g französisches Mehl T65 (La Banette)
- 350 g Wasser
- 13 g Salz

1. Sauerteig

1. Alles gut verrühren und 16 Stunden reifen lassen.

2. Hauptteig

1. Alle Zutaten – ohne Sauerteig und ohne Salz – 2 Minuten in der Küchen mischen und 30–45 Minuten zur Autolyse stehen lassen. Das Salz und den Sauerteig zugeben und so lange kneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst.
2. Jetzt den Teig in eine geölte Teigwanne geben und 2,5 Stunden abgedeckt ruhen lassen. Alle 50 Minuten einen Zyklus "stretch&fold" einlegen. Anschließend wirken und dann lang rollen. Den Teigling in ein gutbemehltes längliches Gärkörbchen mit dem Schluss nach oben legen und 1,5 Stunden bei 26° zur Gare stellen (z.B. in der Gärbox), bei Raumtemperatur entsprechend länger.
3. Jetzt auf einen Schieber stürzen, einschneiden und in den Ofen einschießen (ich nehme dazu immer das Super-Peel). Bei 250° für 15 Minuten anbacken und dann bei 190° 35 Minuten fertig backen. Das Schwaden nicht vergessen und den Dampf nach 10 Minuten durch Öffnen der Ofentür wieder rauslassen.

Brot

Französisch

Anstellgut, Sauerteig, Weizenmehl

-