

# Toulouser Landbrot

- Montag, Juli 20, 2015

<https://ketex.de/blog/toulouser-landbrot/>

Zurück

Weiter

*Auf der Suche nach dem ultimativen Rezept für ein französisches Landbrot bin ich beim Ausprobieren auf die Mischung der drei verschiedenen Mehle gestoßen: das T 65 La Banette für eine größere Porung und eine rösche Kruste, das Weizenmehl T 80 für einen kräftigen Biss und eine gewisse Herzhaftigkeit und das Grano tenero Buratto für ein erhöhten Glutenanteil. Das Weizenmehl T 80 und ebenso das Buratto-Mehl werden auf Stein gemahlen, was dem Brot nochmals eine kräftigere Struktur verleiht. Die Porung ist nicht zu groß und die Kruste schön rösch.*

*Für mich ist diese Rezept für ein französisches Landbrot das beste, was ich in den vielen Jahren meiner Backkarriere kreierte habe, und es kommt den Broten, die ich in der Toulouser Markthalle im Urlaub gekauft habe, sehr, sehr nahe. Deshalb habe ich es auch Toulouser Landbrot genannt.*

## 1. Sauerteig

- 150 g [Weizenmehl T 65](#)
- 150 g Wasser
- 15 g [Weizenanstellgut](#)

Alles klümpchenfrei verrühren und dann in 16 Stunden reifen lassen. Gut wären 26°, doch geht auch Raumtemperatur, nur da geht der Sauerteig etwas länger.

## 2. Hauptteig

(2 Brote à 1025 g Teiggewicht)

- Sauerteig
- 500 g [Weizenmehl T 65](#)
- 400 g [Weizenmehl T 80](#)
- 150 g [Farina di Grano tenero Buratto Bio Typo 2](#)
- 600 g Wasser
- 24 g Salz
- 4 g Frischhefe

[Zubereitung](#)

Zubereitung

## 3. Zubereitung

Alle Zutaten ohne das Salz vermischen. 20 Minuten zur Autolyse stehen lassen. Danach das Salz zugeben und solange in der [Küchenmaschine](#) kneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst.

Es schließt sich eine Stockgare von 2,5 Stunden bei 26° in der [Gärbox](#) an. Alle 50 Minuten einmal „[stretch & fold](#)“ (strecken und falten) einlegen.

Nach dieser Zeit den Teig zu 2 Laiben à ca. 1025 g aufarbeiten. In gut bemehlte [Gärkörbchen](#) legen (mit dem Schluss nach oben) und 2 weitere Stunden zur Gare bei 26° stellen.

Die Brote auf einen [Schießer](#) stürzen, mit dem [Bäckermesser](#) oder einer Rasierklinge einschneiden und mit viel Schwaden in den Ofen geben. Anbacken bei 250° für 15 Minuten und dann den Ofen auf 190-210° herunterstellen. In weiteren 35 Minuten die Brote fertig backen. Auf einem Rost abkühlen lassen.

## Toulouser Landbrot

*Auf der Suche nach dem ultimativen Rezept für ein französisches Landbrot bin ich beim Ausprobieren auf die Mischung der drei verschiedenen Mehle gestoßen: das T 65 La Banette für eine größere Porung und eine rösche Kruste, das Weizenmehl T 80 für einen kräftigen Biss und eine gewisse Herzhaftigkeit und das Grano tenero Buratto für ein erhöhten Glutenanteil. Das Weizenmehl T 80 und ebenso das Buratto-Mehl werden auf Stein gemahlen, was dem Brot nochmals eine kräftigere Struktur verleiht. Die Porung ist nicht zu groß und die Kruste schön rösch. Für mich ist diese Rezept für ein französisches Landbrot das beste, was ich in den vielen Jahren meiner Backkarriere kreierte habe, und es kommt den Broten, die ich in der Toulouser Markthalle im Urlaub gekauft habe, sehr, sehr nahe. Deshalb habe ich es auch Toulouser Landbrot genannt.*

- Küchenmaschine
- Gärbox
- Gärkörbchen (1kg)
- Schießer
- Bäckermesser

### 1. Sauerteig

- 150 g Weizenmehl T65
- 150 g Wasser
- 15 g Weizenanstellgut

### 2. Hauptteig (2 Brote à 1025g Teiggewicht)

- Sauerteig
- 500 g Weizenmehl T65

- 400 g Weizenmehl T80
- 150 g Farina di Grano tenero Buratto Bio Typo 2
- 600 g Wasser
- 24 g Salz
- 4 g Frischhefe

## 1. Sauerteig

1. Alles klümpchenfrei verrühren und dann in 16 Stunden reifen lassen. Gut wären 26°, doch geht auch Raumtemperatur, nur da geht der Sauerteig etwas länger.

## 2. Hauptteig

1. Alle Zutaten ohne das Salz vermischen. 20 Minuten zur Autolyse stehen lassen. Danach das Salz zugeben und solange in der Küchenmaschine kneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst.
2. Es schließt sich eine Stockgare von 2,5 Stunden bei 26° in der Gärbox an. Alle 50 Minuten einmal "stretch&fold" (strecken und falten) einlegen.
3. Nach dieser Zeit den Teig zu 2 Laiben à ca. 1025 g aufarbeiten. In gut bemehlte Gärkörbchen legen (mit dem Schluss nach oben) und 2 weitere Stunden zur Gare bei 26° stellen.
4. Die Brote auf einen Schieber stürzen, mit dem Bäckermesser oder einer Rasierklinge einschneiden und mit viel Schwaden in den Ofen geben.
5. Anbacken bei 250° für 15 Minuten und dann den Ofen auf 190-210° herunterstellen. In weiteren 35 Minuten die Brote fertig backen. Auf einem Rost abkühlen lassen.

Brot

Französisch

Anstellgut, Hefe, Sauerteig, Weizenmehl

-