



R e z e p t

„Alles in Butter“ vom 20.03.2021



## „Französisches Landbrot T80: Le Paysan“

von Helmut Gote/ Manfred Schellin/ Bon'Gu



### ZUBEREITUNG:

#### ZUTATEN SAUERTEIG:

- 300 g Champagnerroggen-Mehl 1000 \*
- 30 g Roggensauer-Ansatz \*
- 300 ml kaltes Wasser

→ Ansatz im Wasser auflösen, Mehl gründlich untermischen. 15 Stunden abgedeckt bei Zimmertemperatur (ca. 20 Grad) fermentieren.

#### ZUTATEN TEIG:

- 850 g französisches Weizenmehl T80 \*
- 5 g frische Bio-Hefe
- 22 g Salz
- 500 ml kaltes Wasser

→ Das Weizenmehl mit 450 ml Wasser verrühren, bis gerade alles Wasser aufgesogen ist. Anschließend 30 Minuten abgedeckt stehen lassen (Autolyse).

→ Die Hefe in den restlichen 50 ml auflösen und mit allen Zutaten in der Küchenmaschine 12 Minuten verkneten, bis ein glatter Teig entstanden ist. In einer Schüssel abgedeckt 1 Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen, dann einmal dehnen und falten. Abgedeckt mindestens weitere 4 Stunden gehen lassen oder solange, bis der Teig sich mindestens verdoppelt hat.

→ Auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem länglichen Brotlaib formen, mit der schönen Seite nach unten in ein Gärkörbchen legen. Anschließend noch einmal 30 Minuten abgedeckt liegen lassen und den Backofen mit dem Backblech auf 250 Grad vorheizen.

→ Heißes Backblech aus dem Ofen nehmen, Teigling darauf stürzen und 3 oder 4 mal schräg einschneiden. Nach Möglichkeit gut schwaden oder den Teigling selbst mit Wasser besprühen (Blumenspritze).

→ Nach 15 Minuten die Temperatur auf 220 Grad herunter schalten und weitere 35 Minuten backen. Tür weit öffnen und Feuchtigkeit ablassen, dann in weiteren 15 Minuten fertigbacken. Zum Schluss gut auskühlen lassen.

\* (Die verwendeten Mehlsorten stammen von Bon'Gu aus Ohrdruf/Thüringen.)