

4. Juli 2010

Landbrot nach Michel Suas

Dieses Brot habe ich nur gebacken, weil Michel Suas in seinem Buch damit herrliche Brotkunst getrieben hat. Eine der Brotformen habe ich ausprobiert. Der Ansatz ist erkennbar, aber es gibt noch einiges zu verbessern. Nebenbei schmeckt das Brot sehr gut. Die dünne Kruste und mittelporige Krume ergänzen sich zu einem mild-rustikalen Geschmackserlebnis. Ich habe, anders als im Originalrezept, den Teig noch in eine Autolyse Phase geschickt, damit er einfacher zu verarbeiten ist.

Vorteig

- 266 g Weizenmehl 550
- 170 g Wasser
- 6 g Frischhefe
- 4 g Salz

Hauptteig

- Vorteig
- 237 g Weizenmehl 550
- 25 g Roggenmehl 1150
- 180 g Wasser
- 11 g Frischhefe
- 10 g Salz
- 10 g Backmalz

Die Zutaten für den Vorteig vermischen, 1 h bei Raumtemperatur anspringen lassen und dann über Nacht (10-14 Stunden) im Kühlschrank lagern.

Für den Hauptteig Mehl mit Wasser verkneten und 30 Minuten ruhen lassen (Autolyse).

Dann die Hefe, das Salz und den Vorteig in Stücken einkneten bis der Teig elastisch, homogen und glatt ist (ca. 5-8 Minuten). Die Teigtemperatur sollte bei 23-24°C liegen.

1 Stunden Teigruhe.

Dann einen Bâtard formen (länglicher Laib mit spitz zulaufenden Enden).

Mit einem dünnen Nudelholz den Laib nahe der Teigenden jeweils in „X“-Form eindrücken und etwas auswalzen.

Die einzelnen „Sektoren“ des Laibes nun leicht gegeneinanderdrücken und 60-75 Minuten bei 27°C gehen lassen.

Im Ofen mit Dampf bei 240°C 30 Minuten backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 4 Stunden



www.brotbacken.de