

21. Dezember 2010

## La Gâche Vendéenne

Petra hatte vor fast 4 Jahren ein Brot gebacken, das sie in Frankreich schätzen gelernt hatte. Es ist eine Art Brioche mit lokalem Einschlag, typisch ist die Verwendung von Rum und Orangenblütenwasser. Da ich beides nicht vorrätig habe, bin ich zu Orangen-Schalen gewechselt, damit trotzdem ein spezielles Aroma ins Brot gelangt.

Erst nach dem Backen habe ich auch ein Rezept der Nationalen Bäckervereinigung Frankreichs gefunden, das andere Zutatenverhältnisse und eine variierte Zubereitung beinhaltet. Das werde ich zum Vergleich sicher bald ausprobieren.

Entgegen Petras Rezept, das sie bei Le Pétrin gefunden hat, habe ich noch eine Art Biga als Vorteig zugefügt. Eigentlich wollte ich den Teig lang und kalt über Nacht im Kühlschrank führen, aber beim Erstellen des Backplans ist mir dieser Teil der Zubereitung verloren gegangen. Am Backtag musste ich in meinem Rezept lesen, dass ich aus dem Kühlschrank Teig holen sollte, der da gar nicht zu finden war, weil der Backplan am Vortag keinen Eintrag enthielt. Am Backtag hieß es also für mich: Ausrufung des Notstands und spontane Rezeptveränderung...

### Vorteig (Biga)

- 100 g Weizenmehl 405
- 62 g Milch
- 1 g Frischhefe

### Hauptteig

- Vorteig
- 125 g Weizenmehl 405
- 30 g Crème fraîche
- 1 Ei
- 3 g Salz
- 55 g Rohrzucker
- 55 g Butter
- 10 g Frischhefe
- Schalenabrieb von 2 Orangen (unbehandelt)

Die Vorteigzutaten vermischen und 16-18 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Außer Orangenschalen, Butter, Salz und Zucker alle übrigen Zutaten 5 Minuten auf niedrigster Stufe verkneten, dann Salz und Zucker einrühren und anschließend die Butter in kleinen Stücken hinzufügen. 10 Minuten auf 2. Stufe kneten. Nun die Orangenschalen in den Teig geben und weitere 5-10 Minuten kneten bis der Teig sich vom Schüsselboden löst, glatt ist und glänzt.

1 Stunde Teigruhe bei ca. 24°C.

Den Teig zu einer Kugel vorformen und 10 Minuten entspannen lassen.

Dann einen ovalen Laib formen, mit Milch abstreichen und 3,5 Stunden bei 16-18°C gehen lassen.

Nochmals mit Milch abstreichen, der Länge nach einschneiden und bei 180°C 30-40 Minuten backen (bei Erreichen der gewünschten Bräune eventuell abdecken).

*Zubereitungszeit am Backtag: ca. 6 Stunden*

