28. Mai 2010

Pain Brie nach Richard Bertinet

Seit langem mal wieder ein Brot, das von Richard Bertinets „Brot und Gebäck für Genießer“ inspiriert worden ist. Das Besondere daran ist der feste Teig und in Konsequenz daraus die Knettechnik. Das ideale Brot zum Ausleben von Wut und Ärger aller Art … Ich habe die Salzmenge reduziert und das Rezept für einen kleinen Laib angepasst.

Wie auch Bertinet schreibt, ist es erstaunlich, dass aus einem so dichten Teig ein Brot mit einer doch so weichen Krume entstehen kann. Die Porung ist zwar klein, aber dafür aromatisch und nicht trocken. Die Kruste ist dünn und knusprig. Das „Kneten“ fordert ganz schön Kraft, die es aber auf jeden Fall wert ist, eingesetzt zu werden.

Vorteig

- 170 g Weizenmehl 1050
- 3 g Frischhefe
- 3 g Salz
- 120 g Wasser

Hauptteig

- Vorteig
- 20 g Wasser
- 4 g Frischhefe
- 85 g Weizenmehl 1050
- 20 g Butter
- 1 g Salz

Die Vorteigzutaten verkneten, bis ein homogener Teig entstanden ist.

20 Stunden Teigruhe im Kühlschrank.

Anschließend die Hefe im Wasser lösen und mit den restlichen Zutaten vermengen.

Nun in Wiederholung 1-2 Minuten lang den Teig flachdrücken und die untere Hälfte über die obere Hälfte falten. Der Teig sollte nach dieser Zeit einigermaßen Konsistenz gewonnen haben und nur noch wenig an der Arbeitsfläche haften.

Den Faltvorgang weitere 15 Minuten fortführen, allerdings nun nach dem Überklappen mit einer Teigrolle oder einem Wellholz senkrecht zur Faltungsachse mehrmals auf den Teig schlagen.

Danach mit dem Handballen kräftig flachdrücken, erneut falten, schlagen und drücken usw.

Der Teig wird innerhalb der 15 Minuten weich und sehr geschmeidig. Er sollte nicht mehr an der Arbeitsplatte kleben bleiben.

Eine Kugel formen und diese 1,5 Stunden gehen lassen.

© Lutz Geißler | www.brotbacken.de | Nur für die private Nutzung lizensiert. Weitergabe nur mit Quellenangabe gestattet.

Die Kugel zu einem Laib rollen und nochmals 1 Stunde gehen lassen.

Mit Wasser abstreichen, einschneiden und bei 250°C und viel Dampf 5 Minuten anbacken.

Nach weiteren 15 Minuten bei 220°C ist das süßlich duftende Brot fertig.

Nochmals mit Wasser abstreichen und auskühlen lassen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 4 Stunden

© Lutz Geißler | www.brotbacken.de | Nur für die private Nutzung lizensiert. Weitergabe nur mit Quellenangabe gestattet.