

16. Juli 2011

## Pain Rustique nach Jeffrey Hamelman

Ich hinke bei den Mellow Bakers etwas hinterher. Mein Backrhythmus von 2 Wochen ist denkbar ungeeignet für die zu absolvierenden Monatsbrote aus Hamelmans Brotbuch. Das Pain Rustique aus der Reihe der Juni-Brote hat es mir aber dennoch angetan und wurde deshalb nachgebacken.

Das Brot entwickelt einen guten Ofentrieb, der die saftige Krume mit ungleichmäßig verteilter Porung ausstattet. Der mild-aromatische Geschmack passt sehr gut zu Salaten und Käse.

### Vorteig

- 145 g Weizenmehl 550
- 145 g Wasser
- 0,3 g Biofrischhefe

### Hauptteig

- Vorteig
- 145 g Weizenmehl 550
- 55 g Wasser
- 6 g Salz
- 4 g Biofrischhefe

Die Vorteigzutaten verrühren und 16-18 Stunden reifen lassen.

Mehl, Wasser und Vorteig mischen und abgedeckt 60 Minuten ruhen lassen (Autolyse).

Salz und Hefe 5 Minuten auf niedrigster und 5 weitere Minuten auf zweiter Stufe einkneten.

70 Minuten Gare, dabei nach 25 und 50 Minuten je einmal falten.

Den Teig vorsichtig in eine annähernd rechteckige Form schieben und auf bemehltem Bäckerleinen 25 Minuten zur Gare stellen.

Auf den Brotschieber kippen und je nach Gare einmal quer einschneiden.

Bei 250°C mit Dampf 35 Minuten backen.

*Zubereitungszeit am Backtag: ca. 4 Stunden*



www.brotbacken.de