

Rezept von backstars.de für:

Pain Campagnain

Direkte Führung:

- 1kg Pain Campagnain
- 640-660g Wasser temperiert ca. 18°C
- 22g Salz
- 20-40g Hefe – je nach Ruhezeit.

Lösen Sie die Hefe im Wasser auf und geben dann alle Zutaten in die Knetmaschine.

Zuerst langsam mischen (5 Minuten) und dann bei schneller Geschwindigkeit zu einem glatten Teig kneten (8 Minuten).

Sie arbeiten mit französischem Mehl, das muss stark ausgeknetet werden! Der Teig muss sich komplett vom Schüsselrand lösen, und leicht glänzen.

Nach dem Kneten lassen Sie den Teig 15-45 Minuten ruhen.

Danach teilen Sie den Teig in 4 Teile und formen daraus längliche Brote.

-> 15 Minuten ruhen lassen.

Wenn Sie möchten, befeuchten Sie die Teiglinge und rollen diese in Mohn, oder andere Saaten.

Geben Sie die fertigen Teiglinge auf ein Backblech, oder legen es in ein Teigtuch, zur Endgare. Diese dauert je nach Hefemenge 45-90 Minuten.

Geben Sie die Teiglinge auf das Backblech und schneiden diese z.B. ährenförmig ein.

Bei ca. 220-240°C für 5 Minuten backen, dann auf 200°C zurückschalten und weitere 30-35 Minuten backen - je nach Herdtyp und dem Wunsch wie braun Sie diese wünschen.

Rezept mit Gärverzögerung:

- 1kg Pain Campagnain
- 640-660g kaltes Wasser
- 22g Salz
- 0,1g - 8g Hefe – je nach Ruhezeit (24/48/72h)

Teigherstellung wie oben.

Hefemenge angepasst an die Ruhezeiten – je länger, je weniger Hefe.

Ruhezeiten bei ca. 8g Hefe:

- nach dem Kneten lassen Sie den Teig 30 Minuten ruhen
- 12 Stunden kühl, in einer abgedeckten Wanne lagern
- dazwischen dehnen und falten
- nochmals 12 Stunden ruhen lassen und dann Brote formen...

Ruhezeiten bei ca. 4g Hefe:

- nach dem Kneten sofort, für 24 Stunden kühl, in einer abgedeckten Wanne lagern
- dazwischen dehnen und falten
- nochmals 12 Stunden ruhen lassen und dann Brote formen...

Ruhezeiten bei ca. 0,1g Hefe:

- Nach dem Kneten sofort, für 24 Stunden kühl, in einer abgedeckten Wanne lagern
- dazwischen dehnen und falten
- nochmals 24 Stunden ruhen lassen
- dazwischen dehnen und falten,
- nochmals 20 Stunden ruhen lassen
- den Teig für 4 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen
- und dann Brote formen...

Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf und lassen Sie sich beim Backen nicht ALLES!!! vorschreiben. ☺

Ihr

Andreas Zöllner

Bäckermeister und Lebensmitteltechniker von backstars.de