

Rezept von backstars.de für:

# Pain CampaiLLOU

Direkte Führung:

- 1kg **Pain CampaiLLOU**
- 800g Wasser temperiert ca. 18°C
- 24g Salz
- 10-20g Hefe – je nach Ruhezeit.

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

Zuerst langsam mischen (3 Minuten) und dann bei schneller Geschwindigkeit zu einem glatten Teig kneten (8-12 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 in einer gefetteten Wanne 3 Stunden ruhen (45 Minuten bei der höheren Hefemenge).

Kippen Sie den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche und bemehlen auch die Oberfläche vom Teig. Teilen Sie es in 4 Teile und geben diese aufs Backblech.

-> 15 Minuten ruhen lassen.

Bei ca. 220-240°C für 5 Minuten backen, dann auf 180-200°C zurückschalten und weitere 33-50 Minuten backen - je nach Herdtyp und dem Wunsch wie braun Sie diese wünschen.

Tipp: schalten Sie auf 180°C und backen es länger. Dann ergibt sich eine schönere Kruste.

Rezept mit Gärverzögerung:

- 1kg **Pain Campaillou**
- 780g Wasser temperiert ca. 18°C
- 24g Salz
- 6g Hefe

Teigherstellung wie oben.

- nach dem Kneten lassen Sie den Teig 60 Minuten ruhen
- dehnen und falten, 14 Stunden kühl (8°C) ruhen lassen und dann, wie oben beschrieben 4 Brote abstechen

Die Zeiten und Hefemengen sind alle flexibel gestaltet und können je nach Temperatur schwanken.

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

Ihr

Andreas Zöllner

Bäckermeister und Lebensmitteltechniker von [backstars.de](http://backstars.de)