

COURONNE

FRANZÖSISCHE BROTKRONE


STÜCK

2 à 1050g


ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

13 Stunden


ZEIT AM BACKTAG

5 Stunden


SCHWIERIGKEITSGRAD

1 / 3

ZUTATEN

WEIZENSAUERTEIG

200g Weizenmehl T80
 200g Wasser (30°C)
 20g Sauerteiganstellgut

HAUPTTEIG

reifer Weizensauerteig
 400g Weizenmehl T80
 320g Weizenmehl T65
 160g Roggenmehl 960
 720g Wasser (20°C)
 15g Backhefe
 65g Altbrot
 25g Salz

1. WEIZENSAUERTEIG

Für den Weizensauerteig Weizenmehl, Wasser das Anstellgut in einer Schüssel verrühren, gut durchmischen und zugedeckt bei Raumtemperatur für 8-10 Stunden reifen lassen.

2. HAUPTTEIG

Für den Hauptteig den reifen Weizensauerteig mit, bis auf das Salz, allen anderen Zutaten 6 Minuten langsam mischen, dann Salz hinzugebe und zu einem geschmeidigen Teig etwas schneller auskneten. Den fertigen Teig in eine geölte Teigwanne geben, nach 60-90 Minuten falten und danach weitere 60 Minuten rasten lassen.

Aufbereitung

Den reifen Teig auf eine bemehlte Oberfläche geben, in 1050g schwere Stücke teilen und vorsichtig zu Laiben falten. Nach dem ersten Formen die Laibe mindestens 20-40 Minuten rasten lassen, mit einem Rollholz die bemehlten Laibe durchstechen und ausweiten. Die gelochten Teiglinge in die bemehlten Gärkörbe geben und zugedeckt zur Stückgare stellen.

Backen

Nach 30-60 Minuten können die Brotkränze gebacken werden. Dazu die Teiglinge mit einem scharfen Messer einschneiden, in den auf 235°C vorgeheizten Ofen geben und mit Schwaden backen. Die ersten 15 Minuten bei 235°C und weitere 35 Minuten bei 200°C. Die fertigen Brote auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

Hard Facts Hauptteig


Teigtemperatur 26-28°C

Teigruhe 150 min

Backtemperatur 235-200°C

Backdauer 50 min