

FRANZÖSISCHES WEIZENKRÜSTCHEN (PAIN DE BLÉ)

Posted on 26. November 2018 by cookieundco



Categories: [Brot](#), [Brot im Topf](#), [Brot mit Sauerteig](#), [Brot mit Übernachtgare](#), [Thermomix](#), [veganes Brot](#)

Tags: [backen](#), [bongu](#), [Brot](#), [französisch](#), [Hefe](#), [Sauerteig](#), [T65](#), [Thermomix](#), [Topfbrot](#), [vegan](#), [Übernachtgare](#)

Es wird einmal wieder höchste Zeit für ein neues Brotrezept! Voilà, heute habe ich für euch ein französisches Weizenkrüstchen mitgebracht. Ein herrlich aromatisches und knuspriges Brot, mit locker luftiger Krume. Wer schon mit französischem Mehl gebacken hat, kann den wunderbaren Geschmack sicherlich erahnen, der sich durch die lange kalte Teigführung erst so richtig entfalten kann. Nach Wunsch kann dieses Rezept komplett ohne Hefe gebacken und nur mit [Sauerteig](#) geführt werden.



Falls es euch auch so geht wie mir und ihr französisches Mehl beim Brot backen sehr schätzt, dann solltet ihr unbedingt auch mal mein [französisches Butter-Toastbrot](#), [französisches Landbrot](#) und meine [Baguettebrötchen](#) nachbacken. Ich finde die Eigenschaften dieser Mehle sind einfach wunderbar. Damit gebackene Brote und Brötchen werden immer sehr aromatisch, mit saftiger und lockerer Krume. Und die Kruste wird stets goldbraun, knackig und knusprig. (Ein stimmiges Rezept ist dabei natürlich auch essentiell.)

Die Sache mit der Qualität...

Allerdings solltet ihr dabei unbedingt großen Wert auf die Qualität dieser Mehle legen. Denn oftmals enthalten französische Mehle allerlei Zusatzstoffe. Die möchte ich auf keinen Fall in meinem Brot haben - deshalb backe ich es ja auch selber. Und außerdem können häufig zugesetzte Enzymzusätze das Backergebnis stark verändern. Das kann sogar dazu führen, dass ein Rezept einfach nicht mehr 1:1 gebacken werden kann. Daher verwende ich ausschließlich die französischen Mehlsorten vom Händler meines Vertrauens: [Bongu.de](https://www.bongu.de). Dort ist nämlich französisches Mehl mit dem "Label Rouge" erhältlich, das sozusagen eine Art Qualitäts-Label für Mehl von höchster Qualität darstellt, bei dem keine unnötigen Zusätze erlaubt sind. Ich kann sie euch nur wärmstens empfehlen! Wenn ihr sie woanders kaufen solltet, achtet bitte unbedingt auf eventuelle Zusatzstoffe und lest das Kleingedruckte!

Zurück zum Brot...

Nun aber genug von meinem kleinen Mehl-Exkurs. Es geht ja hier und jetzt um mein französisches Weizenkrüstchen. Die Zutatenliste ist recht überschaubar und mit triebstarkem Sauerteig kann die Hefe sogar ganz weggelassen werden. Wenn euer Sauerteig nicht ganz so gut in Form ist, könnt ihr ihn auch vorher gerne zweimal hintereinander auffrischen und/ oder vorsichtshalber das eine Gramm "Sicherheitshefe" zum Teig hinzugeben. Die Hefe federt eventuelle Sauerteig-Schwächen etwas ab und der Geschmack wird trotzdem hervorragend. Das Brot knistert einfach herrlich nach dem Backen, soviel kann ich euch schon mal verraten. Aber am besten überzeugt ihr euch einfach selbst und backt mein französisches Weizenkrüstchen ganz bald nach...



ZUTATEN FÜR DAS FRANZÖSISCHE Weizenkrüstchen:

SAUERTEIG:

- 100 g [franz. Mehl T80 \(ich: Label Rouge von Bongu\)](#), alternativ Weizenmehl Type 1050
- 100 g Wasser, lauwarm
- 20 g [ASG \(Anstellgut\) vom Sauerteig](#) (ich: Weizensauerteig; ASG vom [Lievito Madre](#) geht auch prima)

Hauptteig:

- 300 g Wasser + 30-50g
- 200 g [franz. Mehl T80 \(ich: Label Rouge von Bongu\)](#)
- 300 g [franz. Mehl T65 \(ich: Label Rouge\)](#) alternativ Weizenmehl Type 550
- 1 g frische Hefe (Sicherheitshalber, kann auch weggelassen werden bei sehr triebstarkem Sauerteig)
- 12-14 g Salz
- 10g Butter, kalt (vegan: Margarine)

Hinweis: Wer kein französisches Mehl verwendet, benötigt vermutlich etwas weniger Wasser.

Französisches Weizenkrüstchen zubereiten:

Sauerteig:

Für den Sauerteig 8-10 Stunden vor der Teigzubereitung das lauwarme Wasser mit dem Mehl vermischen und danach das ASG gut unterrühren. Abgedeckt an einem warmen Ort (ca. 25-28°C) reifen lassen. (Gegebenenfalls zuvor das Anstellgut nochmal auffrischen.)

TEIG ZUBEREITEN:

1. Mehl, 300g Wasser und Sauerteig kurz vermischen und 60 Minuten abgedeckt ruhen lassen.
2. Ggf. die Hefe hinzufügen und für 10 Minuten bei langsamer Geschwindigkeit (ich: [Kenwood CC Stufe 1](#)) verkneten. Salz und Butter in Stücken hinzufügen und weitere 5 Minuten bei langsamer Geschwindigkeit einkneten. Dabei bei Bedarf schluckweise das übrige Wasser mit einkneten lassen. Nochmal für etwa eine Minute bei schneller Geschwindigkeit auskneten (ich: Kenwood CC Stufe 2).
3. Den Teig abgedeckt in einer geölten Schüssel/ Teigwanne für ca. 1 Stunden bei Zimmertemperatur (20-22°C) gehen lassen. Sofort zu Beginn der Gehzeit einmal falten ([strech & fold](#)) sowie nach je 30 + 60 Minuten.
4. Für 18 - 20 Stunden im Kühlschrank (bei ca. 5 °C) reifen lassen.

Am Backtag:

1. Teig für mindestens 1 Stunde bei Zimmertemperatur akklimatisieren lassen.
2. Schonend rund wirken und 30 Minuten entspannen lassen (dabei abdecken).
3. Danach zu einem runden Brotlaib formen und in ein bemehltes Gärkorbchen geben (Schluss)

nach oben.).

4. Für 60-80 Minuten abgedeckt gehen lassen.
5. In dieser Zeit den Ofen auf 250°C Ober-Unter-Hitze vorheizen. Entweder zusammen mit einem großen Gusstopf **oder** einem Backstahl/ Blech/ Pizzastein.
6. **Backen im Gusstopf:** Den Teigling nach der Gehzeit aus dem Gärkörbchen auf einen Bogen Backpapier stürzen und nach Wunsch einschneiden. In den vorgeheizten Topf heben und den Deckel schließen. Für insgesamt 50 Minuten backen. Nach 20 Minuten der Backzeit die Temperatur auf 210°C senken. Nach weiteren 20 Minuten den Deckel entfernen.
7. **Frei geschoben backen:** Teigling auf einen Brotschieber stürzen und einschneiden. Auf den heißen Backstahl/ Blech/ Pizzastein in den Ofen transportieren und schwaden (Wasserdampf). Nach 10 Minuten die Ofentür einmal weit öffnen (und die Feuchtigkeit hinaus lassen) und die Temperatur auf 210 °C senken. Für insgesamt etwa 40-50 Minuten backen.
8. Französisches Weizenkrüstchen nach dem Backen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

ZUBEREITUNG IM THERMOMIX®:

Sauerteig:

Für den Sauerteig 8-10 Stunden vor der Teigzubereitung das lauwarme Wasser mit dem Mehl vermischen und danach das ASG gut unterrühren. Abgedeckt an einem warmen Ort (ca. 25-28°C) reifen lassen. Wer den Sauerteig mit dem Thermomix vermischen möchte, 20 Sek./ Stufe 3.

TEIG ZUBEREITEN:

1. Mehl, 300g Wasser und Sauerteig in den Mixtopf geben, 2 Min./ Teigknetstufe. 60 Minuten abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen (So erhitzt sich der Teig später nicht so stark beim kneten.)
2. Ggf. die Hefe hinzufügen und für 4 Min./ Teigknetstufe verkneten. Salz und Butter hinzufügen 2 Min./ Teigknetstufe. Dabei bei Bedarf schluckweise das übrige Wasser mit einkneten lassen.
3. Den Teig abgedeckt in einer geölten Schüssel/ Teigwanne für ca. 1 Stunden bei Zimmertemperatur (20-22°C) gehen lassen. Sofort zu Beginn der Gehzeit einmal falten ([strech & fold](#)) sowie nach je 30 + 60 Minuten.
4. Für 18 - 20 Stunden im Kühlschrank (bei ca. 5 °C) reifen lassen.

Am Backtag:

1. Teig für mindestens 1 Stunde bei Zimmertemperatur akklimatisieren lassen.
2. Schonend rund wirken und 30 Minuten entspannen lassen (dabei abdecken).

3. Danach zu einem runden Brotlaib formen und in ein bemehltes Gärkorbchen geben (Schluss nach oben.).
4. Für 60-80 Minuten abgedeckt gehen lassen.
5. In dieser Zeit den Ofen auf 250°C Ober-Unter-Hitze vorheizen. Entweder zusammen mit einem großen Gusstopf **oder** einem Backstahl/ Blech/ Pizzastein.
6. **Backen im Gusstopf:** Den Teigling nach der Gehzeit aus dem Gärkorbchen auf einen Bogen Backpapier stürzen und nach Wunsch einschneiden. In den vorgeheizten Topf heben und den Deckel schließen. Für insgesamt 50 Minuten backen. Nach 20 Minuten der Backzeit die Temperatur auf 210°C senken. Nach weiteren 20 Minuten den Deckel entfernen.
7. **Frei geschoben backen:** Teigling auf einen Brotschieber stürzen und einschneiden. Auf den heißen Backstahl/ Blech/ Pizzastein in den Ofen transportieren und schwaden (Wasserdampf). Nach 10 Minuten die Ofentür einmal weit öffnen (und die Feuchtigkeit hinaus lassen) und die Temperatur auf 210 °C senken. Für insgesamt etwa 40-50 Minuten backen.
8. Französisches Weizenkrüstchen nach dem Backen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.



