



Pain Brié

Ein Rezept von *BesondersGut*
www.besondersgut.ch

ZUTATEN

Mehlkochstück

125g Milch
25g Dinkel-Weissmehl

Teig

Mehlkochstück, kalt
110g Milch, zimmerwarm
10g Frischhefe
50g Zucker
60g Ei (1 grosses Ei)
275g Weizen-Halbweissmehl
(Type 812)
200g Dinkel-Weissmehl
8g Salz
80g Butter, kalt

Eistreiche

1 ganzes Ei
1 Esslöffel Milch oder Rahm

Pain Brié - Zubereitung

Mehlkochstück

Am Vortag: die Milch und das Mehl in eine kleine Pfanne geben. Mit einem kleinen Schwingbesen unter ständigem Rühren langsam aufkochen, bis das Gemisch eindickt. Etwas abkühlen lassen und bedeckt bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen.

Teigzubereitung/erste Teigruhe

Am nächsten Tag: das Mehlkochstück und alle Zutaten ausser der Butter in angegebener Reihenfolge in die Teigschüssel geben und 8–10 Minuten auf niedriger Stufe kneten. Der Teig ist noch recht trocken, alles gut! Weitere 5–8 Minuten auf höherer Stufe kneten und während dieser Zeit die kalte Butter geduldig und nur stückchenweise zum Teig geben. Der Teig ist fester als ein klassischer Zopf Teig! Falls du den Teig von Hand knetest, kannst du die Butter von Anfang an zum Teig geben.

Ideale Teigtemperatur: 23–25 °C.

Luftdicht bedeckt bei 21–23 °C 45 Minuten gehen lassen.

Ei-Anstrich

Inzwischen das ganze Ei durch ein kleines Sieb streichen und etwas Rahm oder Milch dazugeben.

Formen/1. Bestreichen/zweite Teigruhe

Den Teig mit Hilfe der Teigkarte auf die unbemehlte oder nur leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und von Hand etwas flachdrücken. Zu einer Kugel einschlagen und 10 Minuten mit einem feuchten Küchentuch bedeckt entspannen lassen. Dann zu einem länglichen Laib formen (Teigtasche). Auf ein Backpapier legen und das erste Mal bestreichen. Mit einer grossen Schüssel bedeckt nochmals ca. 1 Stunde reifen lassen.

2. Bestreichen/Einschneiden/Backen

Das Pain Brié kurz vor dem Backen nochmals bestreichen und über die ganze Länge, 3–5-mal parallel und eher tief einschneiden. Dies gelingt sehr gut mit einem scharfen Zackenmesser. Im sehr gut vorgeheizten Ofen bei 190–200 °C ohne Dampf 40–45 Minuten backen.

Falls du zwei kleinere Brote aus dem Teig backen möchtest, reduziert sich die Backzeit um ca. 10 Minuten.