

Rezept für selbst gemachtes PAIN AU LEVAIN

Das beste Brot ist einfach das Selbstgebackene.
Einfach lecker.

Zutaten:

Tag 1

5 g frische Hefe
4dl Wasser
400 g Mehl

Tag 2

2 EL Sauerteig
20 Gramm Salz
3 dl Wasser
1 TL Honig
600g Mehl



Zubereitung

Tag 1

- 1) Die Hefe im Wasser in der Ankarsrum-Schüssel auflösen.
- 2) Mehl hinzufügen und alles gut vermengen.
- 3) Lassen Sie den Teig 12-48 Stunden im Kühlschrank ruhen. (länger ist natürlich besser)

Tag 2 (oder 3)

- 1) Montieren Sie den Assistenten mit der Schüssel (mit Teig vom Tag 1). Verwenden Sie die Teigwalze und den Teigschaber.
- 2) Starten Sie den Assistenten und fügen Sie alle Zutaten vom Tag 2 bis auf das Mehl hinzu.
- 3) Geben Sie das Mehl nach und nach zu und lassen Sie den Teig dann 10-12 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit kneten.
- 4) Setzen Sie auf die Schüssel die Abdeckung und lassen Sie den Teig für 1 Stunde bei Raumtemperatur gehen.
- 5) Den Teig in zwei Teile teilen und 2 Brote formen.
- 6) Lassen Sie das Brot 2 Stunden bei Raumtemperatur unter einem Backtuch aufgehen. (oder 12-48 Stunden im Kühlschrank)
- 7) Ofen auf 250 ° C vorheizen.
- 8) Backen Sie das Brot 10 Minuten und senken Sie dann die Ofentemperatur auf 190 ° C , weitere 40 min backen.

ANKARSRUM®

H O M E . M A D E .