Brood & bakken / Frankrijk

Pain de Campagne

Een klassiek Frans plattelandsbrood met een gepolijste, met bloem bestrooide korst die bij de eerste snee verbrijzelt - milde smaak van de zuurdesem, een open en onregelmatige kruim doorspekt met de nootachtige smaak van volkoren tarwe en rogge.

Tijd 1080 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 100% Broodmeel (T65 of 12% eiwit)
- ☐ 18% Volkorenmeel
- ☐ 8% Donker roggemeel (T170)
- ☐ 72 % Koel water (22 C)
- ☐ 20% Actieve zuurdesemstarter (100% hydratatie)
- ☐ 2% Fijn zeezout

Zo maak je het.

01 Combineer alle drie de meelsoorten in een grote kom en klop kort om de volkoren en rogge gelijkmatig door het broodmeel te verdelen. Voeg het koude water toe en meng met natte handen of een stijve spatel tot er geen droge bloem meer overblijft. Het deeg zal ruw en ruig zijn – natter dan een eenvoudig wit brood omdat het volkorenmeel water blijft absorberen. Dek het goed af en laat 45 minuten rusten. Geen voorgerecht, nog geen zout. Door deze autolyse kunnen de volkorendeeltjes volledig hydrateren en kunnen de gluten zich zonder roeren beginnen te organiseren.

02 Giet de actieve starter over het autolysedeeg; strooi het zout erover. Voer een lamineervouw uit: maak het werkoppervlak licht nat, verdeel het deeg in een dunne rechthoek, vouw het in drieën en vervolgens in de andere richting in drieën, en verzamel het terug in de kom. Volg met één set stretch-en-vouwen om alles volledig te integreren. Het deeg zal in eerste instantie slap en glad aanvoelen omdat het starter het natter maakt – dit klopt. Het zout zal het de komende uren strakker maken.

03 Bedek de kom. Voer de komende vier uur vier sets rek-en-vouwoefeningen uit, één set elke 45-60 minuten. Laat na de laatste set nog 1 à 2 uur ongestoord staan totdat de bulk compleet is. Totale bulkfermentatie: 5–6 uur bij 21–23 C. De pain de campagne profiteert van een langere, koelere bulk dan een puur witte zuurdesem; het volkorenmeel zorgt voor een complexere enzymatische activiteit en de rogge draagt bij aan een milde, toegankelijke smaak.

04 Kantel het bulkdeeg voorzichtig op een licht met bloem bestoven oppervlak. Vorm een rondje door de randen naar het midden te vouwen en vervolgens met de naad naar beneden te draaien. Rust onbedekt 20 minuten. Uiteindelijke vorm: omdraaien, zachtjes strekken tot een ovaal, beide zijden naar het midden vouwen, naar je toe rollen met de handen eronder om oppervlaktespanning op te bouwen. Voor de traditionele pain de campagne-look plaats je het met de naad naar beneden in een banneton die zwaar is bestrooid met een mengsel van bloem en roggemeel. Koudbestendig in de koelkast 10–14 uur. Bestuif vóór het bakken de bovenkant van het brood (wat de bodem van de banneton zal zijn) met meer roggemeel – hierdoor ontstaat de karakteristieke bloemige korst.

05 Verwarm een Nederlandse oven voor op 250 C (480 F) gedurende 45 minuten. Snijd het koude brood in met een lame: een centrale schuine streep of een gearceerd patroon. Laat het geheel in de braadpan zakken en bak het afgedekt 20 minuten, daarna onafgedekt op 220 C (425 F) gedurende 25-30 minuten totdat de korst diep gepolijst is met lichtere, met bloem bestrooide plekken (waar het bannetonmeel niet karamelliseerde). Het roggemeel in de korst blijft mat en bleek tegen het donkerdere broodmeel – dit contrast is de visuele signatuur van een pain de campagne.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / pain-de-campagne