



Dinkel-Weizen-Kartoffel-Baguette

Als Vorlage hab ich das Baguette-Rezept verwendet, allerdings hab ich eine andere Mehlzusammensetzung (mit Dinkelruchmehl) gewählt und noch etwas Kartoffel hineingeschmuggelt. Auch die Gare hab ich abgeändert: Statt 4 Stunden bei Zimmertemperatur, reifte der Teig über Nacht im Kühlschrank.

Der Teig war etwas feuchter und klebriger und nicht so einfach zu handhaben wie bei der Baguette. Doch das Resultat hat mich überzeugt: Ein lockere, weiche Krumme und eine sehr feine, weiche, leicht knusprige Kruste. Das hat mich sehr überrascht, war doch die Kruste der Baguette eher fest und rustikal.

Beim Anschneiden stieg der unverkennbare Duft der Kartoffel in die Nase. Das Brot schmeckte mild und ausgewogen, mit einem feinen Sauerteig-Unterton.

Zutaten

Vorteig:

100g Dinkelmehl 630

100g Wasser (kalt)

1g Frischhefe

Sauerteig:

25g Roggenvollkorn

22g Wasser

5g Anstellgut

Autolyseteig

Vorteig (18 Std gereift)

200g Weizenmehl 550

175g Dinkelruchmehl

220g Wasser

Hauptteig:

Sauerteig

Autolyseteig

100g Kartoffeln (gut gekocht)

4g Frischhefe

10g Salz

Zubereitung

Vorteigzutaten gut vermischen, damit die Hefe gut verteilt wird und 18 Stunden reifen lassen (24°).

Die Sauerteigzutaten mischen und 10 Stunden reifen lassen (24°).

Im Autolyseteig reifen die Hauptzutaten für 1 Stunde. Das fördert die Bildung des Klebergerüsts schon vor dem Kneten.

Hauptteig ca. 4 Minuten mit der Maschine kneten. Es entsteht ein feuchter und etwas klebriger Teig. Teig ohne abzudecken 1 Stunde bei Zimmertemperatur reifen lassen, dabei 3 mal dehnen und falten. Danach für 10 Stunden abgedeckt im Kühlschrank lagern. Der Teig ist dabei um mehr als das Doppelte aufgegangen.

Teig aus dem Kühlschrank nehmen, in 2 Stücke teilen und auf einer gut bemehlten Unterlage zu langen Rollen formen. Bemehlen und mit Bäckerleinen abdecken und 2 Stunden gehen lassen.

Teiglinge von überschüssigem Mehl befreien (abpinseln) auf den heißen Backstein legen und mit einer eingölten Rasierklinge längs einschneiden. Das Einschneiden eines eher weichen Teiges ist nicht so einfach. Am besten geht es mit einem beherzten, schnellen Schnitt.

18 Minuten bei 250° fallend auf 220°, die ersten 10 Minuten mit Dampf backen.



Formen auf gut bemehlter Unterlage.



Längs eingeschnitten, bereit zum Backen.