



Kartoffelbrot mit Sauerteig

Es ist ein weiches Brot geworden, von mildem, trotzdem vollem Geschmack. Die Krumme ist kleinporig und regelmässig und fühlt sich fast samtig an. Der Kartoffelgeschmack ist dezent und nicht auf Anhieb zu schmecken. Das könnte ein feines Alltagsbrot sein.

Zutaten

Sauerteig

50g Roggenvollkorn

50g Wasser

20g Anstellgut

Vorteig

50 Weissmehl

40g Wasser

1g Frischhefe

Quellstück

20g helles Paniermehl (vom Selbstgemachten)

40g Wasser

140g Kartoffeln, gekocht (Annabelle)

Hauptteig

Sauerteig

Vorteig

Quellstück

Kartoffeln geschält und zerdrückt

170g Weizenmehl (550)

50g Wasser

3g Frischhefe
9g Salz
1 El Sonnenblumenöl

Vorbereiten

Sauerteigzutaten verrühren und 16-18 Std bei Raumtemperatur reifen lassen.

Vorteig gut verkneten und zuerst 1 Std bei Raumtemperatur, danach ca. 10 Std im Kühlschrank reifen lassen. 2 Std vor Gebrauch aus dem Kühlschrank nehmen und bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

140g Kartoffeln (Annabelle), am Vortag kochen, ca. 20 Minuten.
(Erst kurz vor Gebrauch schälen und mit einer Gabel zerdrücken.)

Zubereitung

Zutaten zum Quellstück mit dem Löffel mischen und 2 Std bei Raumtemperatur ziehen lassen.

Was das Quellstück bewirkt, weiss ich ehrlich gesagt nicht so genau. Es soll die Haltbarkeit des Brotes verlängern und den Kaueindruck verbessern...

Für den Haupteig alle Zutaten bis auf das Salz mit der Maschine 3 Minuten auf langsamster Stufe kneten. Salz zugeben und nochmals ca. 10 Minuten auf zweiter Stufe kneten. Es sollte ein weicher, zähfließender Teig mit eher trockener Oberfläche entstehen.

Teig 60 Min bei ca. 28° (Heizmatte) in einer Schüssel zur Gare stellen. Mit Bäckerleinen bedecken. Nach 30 Minuten dehnen und falten.

Teigling auf leicht bemehlter Arbeitsfläche (und mit leicht bemehlten Händen) rund wirken und im gut bemehlten Garkorbchen mit Schluss nach oben für ca. 45 Minuten bei 28° gehen lassen.

Teigling auf den heißen Backstein stürzen, überschüssiges Mehl abpinseln und 3 mal quer einschneiden.

40 Minuten bei 250° abfallend auf 190° backen, die ersten 20 Minuten mit Dampf.



Im Garkörbchen

