



Sauerteig-Kartoffelbrot (Pain au Levain)

Aus dem Grundrezept Pain au Levain kann man auch ein Kartoffelbrot machen. Die Mehlzusammensetzung ist zum ersten Rezept mit etwas Roggenmehl und Hartweizengriess ergänzt. Dazu ein stattlicher Anteil Kartoffel, etwa 30% des Mehlgewichtes. Den Wasseranteil habe ich vermutlich etwas hoch angesetzt. Auch nach 1 1/2 stündigem Kneten blieb der Teig weich und löste sich nicht von der Knetschüssel. Das Brot ist dennoch sehr schön aufgegangen und zeigte eine unregelmässige, aber sehr schöne Porung. Es war auch von etwas mildem Geschmack als meine bisherigen Sauertrigbrote nach diesem Grundrezept. Die Kruste war für ein Kartoffelbrot aussergewöhnlich knusprig.

Zutaten

Roggensauerteig:

40g Roggenvollkorn

40g Wasser

10g Anstellgut

Weizenauerteig:

40g Weizenmehl

50g Wasser

10g Anstellgut

170g Kartoffeln (festkochend) am Vortag gekocht (45 Min).

Hauptteig:

Beide Sauerteige

340g Mehl Tipo "00"

50g Semola di grano duro

50g Roggenmehl dunkel

170g Kartoffel püriert

270g Wasser

12g Salz

Zubereitung

Sauerteige auf der Heizmatte (30° Teigtemperatur) 11 Stunden gären lassen.

Hauptteig:

Kartoffeln schälen und mit 1dl Wasser fein pürieren.

Alle Hauptteigzutaten bis auf das Salz in der Maschine vermischen. 20 Minuten ruhen lassen. Salz zugeben und mindestens 1 Stunde kneten. Der Teig löste sich auch nach 1 1/2 Stunden nicht von der Knetschüssel, zeigte aber eine faserige Struktur, die von den Klebereiweißen gebildet wird.

Teig in zwei eingölte Wannen verteilen und 3 Stunden bei Raumtemperatur (21°) ruhen lassen. Nach einer und zwei Stunden einmal dehnen und falten.

Abgedeckt 15 Stunden im Kühlschrank reifen lassen.

Teiglinge auf eine bemehlte Unterlage stürzen und von beiden Seiten her je einmal zur Mitte falten. Mit Schluss nach unten (Teiglinge wieder wenden) 20 Minuten ruhen lassen.

Mit zwei Teigschabern auf den heißen Backstein kippen, der Schluss muss wieder oben liegen. Beim Backen reißt das Brot entlang des Schlusses auf.

45 Minuten im auf 250° vorgeheizten Ofen mit viel Dampf backen. Nach 25 Minuten Wassergefäß aus dem Ofen nehmen, Dampf ablassen und bei 220° fertig backen.



Teig nach der Gare im Kühlschrank.



Zu Stangen geformte Laibe vor dem Backen.

