



## Bolo do caco - Sauerteigbrötchen mit Süsskartoffel

Die Idee ein Kartoffelbrot mit Süsskartoffeln zu backen ist an sich nahe liegend. Ich habe trotzdem im Web nach Süsskartoffelbrot recherchiert und bin auf die "Bolo do caco" gestossen. Dies ist ein traditionelles Gebäck aus Madeira in Brötchenform, das aber auch als Fladen auf einem heissen Stein gebacken wird und oft einfach mit Knoblauchbutter gegessen wird.

Wie beim Kartoffelbrot schmeckt man die Süsskartoffel nicht wirklich heraus. Es ist aber Brot mit kräftigem Geschmack, was natürlich auch vom Sauerteig herrührt, und einer weichen, saftigen Krumme von leicht rotgelbem Farbton.

### Zutaten

Sauerteig 1. Stufe:

60g Dinkelvollkorn  
60g Wasser  
10 Anstellgut

Sauerteig 2. Stufe:

Sauerteig 1. Stufe  
50g dunkles Roggenmehl 1150

Hauptteig:

Sauerteig  
360g Weizenmehl  
40g Dinkelmehl  
200g Wasser  
  
200g Süsskartoffel gekocht  
10g Salz

## Zubereitung

Süsskartoffel schälen, in Würfel schneiden und in Salzwasser weichkochen (ca. 20 Minuten). Abiessen und auskühlen lassen.

Sauerteigzutaten vermischen und 15 Stunden bei 30° reifen lassen. Roggenmehl untermischen und den nun festen Sauerteig weitere 3-4 Stunden reifen lassen. Er sollte dabei deutlich aufgehen.

Sauerteig mit den Mehlen und dem Wasser gut vermischen und 45 Minuten stehen lassen (Autolyse). Der Teig sollte fest und eher trocken sein. Süsskartoffel durch die Kartoffelpresse drücken und zusammen mit dem Salz zugeben. Auf langsamer Stufe vermischen bis die Kartoffel und der Teig gut vermengt ist. Dabei musste ich mit dem Teigspachtel nachhelfen.

Sobald die Kartoffel untergemischt ist, wird der Teig deutlich weicher. Auf langsamer Stufe kneten bis sich der Teig von der Schüsselwand löst (ca. 15 Minuten). 3 Minuten auf mittlerer Stufe kneten. Es sollte ein weicher, aber kaum klebriger Teig entstehen.

Teig in eine eingölte Wanne geben und 4 Stunden bei Raumtemperatur abgedeckt ruhen lassen. Dabei nach einer, zwei und drei Stunden je einmal mit dem Teigschaber dehnen und falten.

Über Nacht abgedeckt im Kühlschrank lagern (ca. 15 Stunden).

Teig auf eine bemehlte Unterlage stürzen und in 6 Stücke teilen. Ränder der Teiglinge ringsum zur Mitte einschlagen (ca. 6 mal). Teiglinge mit Schluss nach unten 45 Minuten ruhen lassen.

Ofen mit Wassergefäss und Backstein auf 250° vorheizen.

Kurz vor dem Backen Teiglinge mit wenig Wasser einpinseln.

Mit Schluss nach unten auf den heissen Backstein legen, mit einer Rasierklinge einmal einschneiden.

Auf der untersten Rille 5 Minuten bei 250° backen, zu Beginn einen Dampfstoss geben. Danach Ofen auf 220° zurückstellen und entlüften. Wassergefäss entfernen und die Brötchen ca. 20 bis 25 Minuten fertig backen.



*Reifer Sauerteig*



*Süßkartoffel passiert*



*Gereifter Teig*





*Ränder zur Mitte einschlagen*



