

Rustikales Kartoffelbrot

Selbstgemachtes Brot ist das beste...



Zutaten:

Vorteig (Poolish):

- 100 g Weizenvollkornmehl
- 100 g Wasser
- 0,1 g Frischhefe

Roggensauerteig:

- 135 g Roggenvollkornmehl
- 135 g Wasser
- 13 g Anstellgut vom Roggensauer

Quellstück:

- 40 g getrocknetes Brot
- 75 g Wasser
-

Hauptteig:

- Vorteig
- Roggensauerteig
- Quellstück
- 150 g mehlig kochende Kartoffel (gegart gewogen)
- 65 g Roggenmehl 1150
- 350 g Weizenmehl 1050
- 120 g Wasser
- 8 g Frischhefe
- 14 g Salz
- 10 g Schweineschmalz (alternativ Butter)

Zubereitung:

Vorteig:

Die Zutaten mit einem Löffel verrühren.

Sauerteig:

Die Zutaten ebenfalls mit dem Löffel verrühren.

Beide Teige ca. 20 Stunden bei 20-22°C reifen lassen und dabei ruhen lassen.

Quellstück:

Das getrocknete Altbrot zerkleinern/mahlen (Küchenmaschine oder Mörser). Mit dem Wasser mischen und mindestens 4 Stunden abgedeckt im Kühlschrank bei unter 10° quellen lassen.

Ca. 150 g rohe Kartoffel in der Schale weich kochen und pellen. Abkühlen lassen und anschließend mit der Gabel zu Brei zerdrücken.

Fertigstellung:

Für den Hauptteig den Vorteig, den Roggensauerteig und das Quellstück zusammen mit den übrigen Zutaten in die Knetschüssel geben. 5 Minuten auf niedrigster Stufe vermengen und weitere 8 Minuten auf zweiter Stufe kneten. Auch wenn der Teig recht fest scheint, kein zusätzliches Wasser zugeben, das ändert sich noch.

Den Teig in eine Schüssel geben und abgedeckt 1 Stunde bei ca. 24° gehen lassen.

Anschließend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rundwirken und mit dem Schluss nach oben in den ebenfalls bemehlten Gärkorb setzen.

45 Minuten abgedeckt zur Gare, bei ca. 24°, stellen.

Den Teigling mit dem Schluss nach unten auf Backpapier setzen. Das überflüssige Mehl mit der Hand auf dem Teigling verstreichen. Mit einem scharfen Messer und gerader Klinge über Kreuz ca. 2 cm tief einschneiden. Anschließend den Teigling zwischen den entstandenen Vierteln des Kreuzschnittes maximal 5 mm tief, von oben nach unten auf ca. 5 cm Länge einschneiden.

Sofort in den auf 250°C vorgeheizten Ofen (Ober/Unterhitze) geben und 1 Stunde lang (2. Stufe von unten), mit Schwaden, tiefbraun backen. Nach den ersten 10 Min. die Ofentür weit öffnen um den Schwaden abzulassen. Jetzt die Temperatur auf 190°C verringern.

Für die letzten 10 Minuten nochmals die Temperatur auf 230° hochdrehen und für eine rösche Kruste die Ofentür dabei einen Spalt breit offen lassen.*

Das Brot muss vor dem Verzehr unbedingt auf einem Rost völlig ausgekühlt sein!

*Mein Ofen schaltet ab, wenn ich die Tür öffne, ich drehe daher die Temperatur nicht mehr hoch, lasse aber kurz Dampf ab. Bislang funktioniert es gut.

Schwierigkeitsgrad: mittelschwer, eher für fortgeschrittene Brotbäcker

Zubereitungszeit: Vorbereitung - ca. 50 Min. gesamt
Fertigstellung - ca. 4 Std. gesamt

Standzeit: 20 Stunden (Teigruhe)

Backzeit: 60 Min.