

WALNUSS-KARTOFFELBROT

MIT SAUERTEIG



STÜCK

1 à 1000 g



ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

~15 Stunden



ZEIT AM BACKTAG

~4 Stunden



SCHWIERIGKEITSGRAD

2 / 3

ZUTATEN

ROGGENSAUERTEIG

60 g Roggenvollkornmehl
60 g Wasser
6 g Anstellgut

QUELLSTÜCK

100 g Walnüsse grob gehackt
250 g Wasser

BRÜHSTÜCK

50 g grober Roggenschrot
15 g alt Brotbrösel
150 g Wasser (80 °C)

HAUPTTEIG

75 g Wasser (30 °C)
reifer Sauerteig
Quellstück
Brühstück
150 g mehliges Kartoffeln, gekocht,
geschält und passiert
50 g Roggenmehl R960/997
250 g Weizenmehl W700/550
10 g Hefe
10 g Salz

ROGGENSAUERTEIG

Für den Sauerteig alle Zutaten in einer Schüssel gut verrühren und zugedeckt an einem warmen Platz (24-27 °C) für 13-15 Stunden reifen lassen.

QUELLSTÜCK

Für das Quellstück die Walnüsse grob hacken und mit Wasser übergießen. Abgedeckt für mindestens 4 Stunden quellen lassen. Am besten über Nacht. Das Wasser muss vor dem Verwenden abgossen werden. Das Wasser auffangen und als Schüttflüssigkeit für den Teig verwenden, dadurch kommt mehr Walnussaroma in den Teig.

BRÜHSTÜCK

Für das Brühstück die trockenen Zutaten in einer Schüssel vermengen und mit heißem Wasser übergießen, gut durchrühren und für mindestens 4 Stunden abgedeckt quellen lassen. Am besten über Nacht.

HAUPTTEIG

Für den Hauptteig die Kartoffeln kochen, schälen und passieren und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Wasser, Sauerteig, Mehle, Brühstück und Hefe in der Schüssel der Küchenmaschine langsam für ca. 5 Minuten zu einem festen Teig mischen. Dann die Kartoffeln zugeben und weitere 5 Minuten langsam mischen, bis alles gut vermischt ist. Dann das Salz zugeben und den Teig schneller auskneten. Die Teigttemperatur sollte zwischen 25 – 27 °C liegen. Wenn der Teig ausgemischt ist, die Walnüsse dazugeben. Nun langsam 1-2 Minuten untermischen.

Tipp: Wenn die Nüsse vorher mit ein wenig Weizenmehl gestaubt werden, verteilen sie sich besser im Teig.

Den fertig gekneteten Teig in eine geölte Teigwanne geben und für ca. 30 Minuten bei an einem warmen Ort zugedeckt reifen lassen. Dann vorsichtig dehnen und falten und für weitere 30-45 Minuten reifen lassen.

AUFARBEITUNG

Den Teig auf eine mit Roggenmehl 500 bemehlte Arbeitsfläche stürzen, zu einem runden Brotlaib formen und mit dem Schluss nach unten in einen bemehltes Gärkorb geben. Abdecken und für 30 Minuten reifen lassen.

BACKEN

In der Zwischenzeit einen Brotbacktopf mit Deckel ins Backrohr stellen und auf 240°C aufheizen. Den Laib aus dem Simperl mit dem Schluss nach oben in den Topf geben, zugedeckt 25 Minuten im geschlossenen Topf backen. Danach den Deckel entfernen, die Temperatur auf 220°C reduzieren und das Brot weitere 25 Minuten im offenen Topf fertig backen. Die Kerntemperatur des Brotes muss 96°C erreicht haben. Auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

Hard Facts Hauptteig



Teigtemperatur 25-27 °C



Teigruhe ~ 90-150 min



Backtemperatur 240/220°C



Backdauer 50 min