

# KARTOFFELBROT

SAFTIGES BROT MIT LUFTIGER KRUSTE



## STÜCK

2 à 500 g



## ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

15- 20 Stunden



## ZEIT AM BACKTAG

3 Stunden



## SCHWIERIGKEITSGRAD

2 / 3

## ZUTATEN

### SAUERTEIG

8 g Anstellgut  
83 g Roggenvollkornmehl  
83 g Wasser

### HAUPTTEIG

470 g Weizenmehl 700/550  
250 g Wasser  
12 g Salz  
165 g Kartoffel (gequetscht)  
12 g Butter  
55 g Milch  
8 g akt. Malz  
8 g Hefe  
1 Prise Muskat

## 1. SAUERTEIG

Für den Sauerteig alle Zutaten, also Anstellgut, Roggenvollkornmehl und Wasser vermischen und dann für 12- 18 Stunden reifen lassen.

## 2. HAUPTTEIG

Zutaten für den Hauptteig vermengen und mischen/ kneten. Mit der Maschine: 10 Minuten langsam mischen, 2 Minuten schneller kneten. Wird der Teig mit der Hand gemischt, das Salz erst später hinzugeben, dadurch kann aktive Mischzeit gespart werden. Die Teigttemperatur sollte hier zwischen 24-28°C liegen. Kartoffelstückchen dürfen hier noch leicht zu erkennen sein. Den fertig ausgekneten Teig 1 Stunde ruhen lassen. Danach 2 Teiglinge zu je 500 Gramm abstehen und runwirken / rundschieben.

## Aufarbeitung

Die Teiglinge mit Schluss nach unten auf ein bemehltes Tuch geben und für 60 Minuten entspannen lassen.

## Backen

Anschließend mit Schluss nach oben auf eine vorgeheizte Backfläche geben, beschwaden und für 12-15 Minuten / im Holzofen 25 Minuten im Haushaltssofen bei 225 °C backen.

### Hard Facts Hauptteig



Teigttemperatur 24 - 28 °C



Teigruhe 60 Minuten



Backtemperatur 235 °C



Backdauer 12 - 15 Minuten