

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