

KARTOFFELBROT

Ein saftiges und g'schmackiges Brot! Ergibt einen Laib. TE 1050, TA 167

<p>VORTEIG</p> <p>150 g Dinkelvollkornmehl (oder Kamut) 90 g Wasser 1 g Frischhefe</p>	<p>Alles mit dem Löffel oder per Hand vermengen und abgedeckt 12-14 Stunden reifen lassen (20-22 Grad)</p>
<p>SAUERTEIG</p> <p>100 g Roggenvollkornmehl 100g Wasser (35 Grad) 20 g Anstellgut (Roggen)</p> <p>250 g Kartoffel kochen</p>	<p>Alles mit dem Löffel oder per Hand vermengen und abgedeckt 12-14 Stunden reifen lassen (20-22 Grad)</p>
<p>HAUPTTEIG</p> <p>Sauerteig & Vorteig 375 g Weizenmehl 700 (1050) 270 g Wasser 13 g Salz optional: 4 g Frischhefe (ohne Hefe verlängert sich die Gare auf 2-2,5 Stunden)</p> <p>230 g gekochte Kartoffel zerdrückt</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Alles, außer Kartoffel, zu einem elastischen etwas klebrigen weichen Teig verkneten • Kartoffel zugeben und nochmals verkneten • 70 - 90 Minuten Gare bei 24 Grad, nach 20 und 40 Min. dehnen und falten • Schonend einen Laib formen und in den bemehlten Gärkorb setzen. 30 Min. • Backrohr vorheizen auf 250 Grad • Brot einschneiden und mit Dampf einschießen. • Nach 10 Min. Schwaden ablassen und auf 200 Grad reduzieren • Backzeit ca. 55-60 Minuten

Rezept Helga

