

4. Oktober 2010

Royal Crown's Tortano

Seit kurzem gibt es einen neuen Foodblog. Der dritte Blogbeitrag war bereits ein Brot, das ich kurzfristig auf meine Nachbackliste gepackt habe, weil es einfach zu reizvoll war, es auszuprobieren. Der Grund: die gesamte Triebkraft wird aus 0,5 g Frischhefe gezogen. Ein verschwindend geringer Anteil, der aber dank Vorteig dennoch ausreicht, um ein mittel- bis großporiges Brot herzustellen.

Ich habe den Kartoffelanteil im Brot stark erhöht, aber den Wassergehalt nicht gesenkt. Das heißt, der Teig ist relativ weich, aber mit etwas Übung sehr gut zu handhaben. Außerdem habe ich dem Teig eine Nacht im Kühlschrank gegönnt, weil mein Zeitplan für den Backtag schon so vollgepackt war, dass eine direkte Verarbeitung nicht mehr möglich gewesen wäre. Der Geschmack ist ausgezeichnet. Mild, aber schön kartoffelig-erdig.

Ich hatte Zweifel, dass das Brot im Ofen noch vernünftig aufgeht, nachdem ich den Teig nach seiner kühlen Nacht mit bestürztem Gesicht anblicken und erkennen musste, dass er quasi nicht gegangen war. Ich habe ihm dann noch 1 Stunde bei Raumtemperatur gegönnt, in der er sich etwas aufrappelte, aber bei weitem nicht in dem Maße wie bei Nina im Blog. Im Ofen hat er seine Laune geändert und ist wunderbar aufgegangen – zumindest stärker als ich nach den vorherigen Erlebnissen erhofft hätte.

Vorteig

- 60 g Weizenmehl 1050
- 45 g Wasser
- 0,5 g Frischhefe

Hauptteig

- Vorteig
- 342 g Weizenmehl 1050
- 250 g Wasser
- 90 g Kartoffeln
- 8 g Honig
- 9 g Salz

Die Vorteigzutaten verrühren, 2 Stunden anspringen lassen und 18 Stunden im Kühlschrank lagern.

Die Kartoffeln kochen, pellen und zerdrücken.

Vorteig, Mehl und Wasser verkneten und 30 Minuten ruhen lassen (Autolyse).

Dann die übrigen Zutaten 12 Minuten auf 2. Stufe unterkneten bis ein weicher, klebriger Teig mit mittlerer Kleberentwicklung entstanden ist.

4 Stunden Teigruhe, dabei nach 20, 40, 60 und 80 Minuten je einmal falten.

Den Teig zu einer Kugel rund wirken und 20 Minuten entspannen lassen.

Dann mit dem Finger ein Loch in die Mitte reißen und zu einem Innendurchmesser von ca. 15 Zentimetern aufweiten.

Den geformten Teigling auf Backpapier für 12-14 Stunden im Kühlschrank aufbewahren.

Am Backtag den Teigling 1 Stunde akklimatisieren lassen, einschneiden und mit Dampf bei 230°C 40 Minuten backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 2 Stunden

