

4. Februar 2011

Aus alt mach neu: Kartoffelkorn (2. Versuch, mit Rezept)

Der zweite Anlauf hat auch äußerlich meine Vorstellungen erfüllt. Nachdem ich beim ersten Versuch etwas zu viel Buttermilch verwendet hatte, ließ sich nun der Teig deutlich besser kneten und formen. Die Garzeit war gerade so ausgereizt, dass sich die Kreuzschnitte im Ofen etwas öffnen konnten – nicht zu wenig, nicht zu viel, sondern gerade richtig.

Das Brot schmeckt sehr kräftig. Die Kräuter, allen voran der Thymian, lassen die ganze Küche duften. Die Kartoffeln machen die Krume lockerer. Koch- und Quellstück machen das Brot saftig und in Kombination mit Sauerteig relativ lange haltbar. Ganz nebenbei ist das Kartoffelkorn durch den hohen Vollkorn- und Körneranteil auch noch nahrhaft.

Roggensauerteig

- 75 g Roggenvollkornmehl
- 75 g Wasser
- 12 g Anstellgut

Kartoffelsauerteig

- 100 g Kartoffeln (gekocht, gepellt)
- 25 g Buttermilch
- 10 g Anstellgut (vom Weizensauer)

Vorteig

- 75 g Weizenvollkornmehl
- 50 g Wasser
- 0,5 g Frischhefe

Quellstück

- 50 g Fünfkornschrot
- 50 g Wasser
- 0,5 g Basilikum (getrocknet)
- 0,5 g Estragon (getrocknet)
- 1 Prise Thymian (getrocknet)
- 6 g Salz

Kochstück

- 100 g Siebenkornmischung
- 200 g Wasser

Hauptteig

- Sauerteige

- Vorteig
- Quellstück
- Kochstück
- 100 g Kartoffeln (gekocht, gepellt)
- 100 g Roggenmehl 1150
- 100 g Weizenmehl 1050
- 20 g Buttermilch

Die Zutaten für den Roggensauerteig verrühren und 18-20 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen. Für den Kartoffelsauerteig die Kartoffeln mit einer Gabel zerdrücken und mit Buttermilch und Anstellgut verrühren. Ebenfalls 18-20 Stunden reifen lassen.

Die Vorteigzutaten vermischen und 18-20 Stunden im Kühlschrank lagern.

Für das Quellstück alles verrühren und abgedeckt mindestens 3 Stunden quellen lassen. Die Siebenkornmischung im Wasser 10 Minuten mit Deckel kochen. Dann den Deckel abnehmen und weiter kochen lassen, bis das gesamte Wasser verdampft ist. Das Kochstück abkühlen lassen.

Die Kartoffeln für den Hauptteig mit der Gabel zerdrücken. Mit allen übrigen Zutaten 10-15 Minuten auf niedrigster Stufe zu einem klebrigen, homogenen Teig verkneten.

30 Minuten Teigruhe. Nochmals 5 Minuten kneten.

Auf der bemehlten Arbeitsplatte einen länglichen Laib formen und im Gärkorbchen mit dem Saum nach oben 1,5-2 Stunden zur Gare stellen.

Den Laib einschneiden und bei 250°C fallend auf 200°C 45 Minuten backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 4 Stunden

