

13. September 2011

## Aus alt mach neu: Möhren-Kartoffel-Brot

Viel ist nicht mehr übrig geblieben vom ursprünglichen Rezept, das ich mir vor mehr als zwei Jahren aus den noch unerfahrenen Fingern gesaugt hatte. Den Vorteig habe ich verändert, Sauerteig ist hinzugekommen. Ein Teil der Kartoffeln kommt nun nicht roh, sondern gekocht in den Teig und der andere Teil wird mit den Möhren noch geröstet, um die Aromen zu intensivieren.

Beim ersten Versuch mit dem neuen Rezept war mir der Teig noch etwas zu weich. Petersilie und Pfeffer standen zwar auf dem Rezeptzettel, sind mir aber beim Zusammenkneten aus dem Sinn entschwunden. Außerdem hatte das Brot Übergare, weil ich die geröstete Mischung zu heiß in den Teig gegeben und er mir diese Schandtat mit zu schnellem Trieb vergolten hatte. Deshalb habe ich mich an einen zweiten Versuch gemacht, der mich nun neben dem tollen Geschmack auch vom Äußeren des Brotes her zufriedenstellt.

Die Krume ist kleinporig, sehr aromatisch, die Kruste knusprig, kartoffelig.

### Vorteig (Pâte fermentée)

- 50 g Weizenmehl 1050
- 35 g Wasser
- 1,5 g Frischhefe
- 1 g Salz

### Roggensauerteig

- 60 g Roggenmehl 1150
- 48 g Wasser
- 6 g Anstellgut

### Röstmasse

- 100 g Kartoffeln
- 1 große Möhre

### Hauptteig

- Vorteig
- Sauerteig
- Röstmasse
- 100 g Kartoffeln (gekocht, gepellt)
- 100 g Weizenmehl 1050
- 100 g Roggenmehl 1150
- 5 g Frischhefe
- 5 g Salz
- 5 g Weizenmalzschrot
- 1 Esslöffel Petersilie (gehackt)
- 2 Prisen Pfeffer

- Hartweizengrieß zum Wälzen

Die Vorteigzutaten verkneten, 1 Stunde bei Raumtemperatur und anschließend 48 Stunden im Kühlschrank lagern.

Die Sauerteigzutaten verrühren und 15-18 Stunden bei ca. 23-24°C reifen lassen.

Für die Röstmasse Kartoffeln und Möhren grob reiben und in etwas Olivenöl knusprig-braun anbraten. Auskühlen lassen und bis zur Verwendung kühl aufbewahren.

Die gekochten, gepellten und ausgekühlten Kartoffeln mit sämtlichen anderen Zutaten 5 Minuten auf niedrigster und 5-8 Minuten auf zweiter Stufe zu einem leicht klebrigen, sich von der Schüssel lösenden Teig verarbeiten. Kein Wasser mehr zuschütten. Anfangs macht der Teig einen trockenen Eindruck. Das ändert sich mit der (Knet-) Zeit!

60 Minuten Gare.

Den Teig durchwirken, mit dem Schluss in Hartweizengrieß wälzen und mit Schluss nach unten in ein Gärkörbchen 45-50 Minuten zur Gare bei 24-26°C setzen.

Mit Schluss nach oben 40 Minuten bei 250°C fallend auf 200°C mit Dampf backen.

*Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3 Stunden*

