

26. September 2012

Leserwunsch: Bäckel (Kartoffelbrot)

Helga hatte mir nicht nur ein altes Rezept vom Backesbrot zukommen lassen, sondern auch ein Rezept für „Bäckel“. Es handelt sich dabei um ein mit hellem Weizenmehl gebackenes Kartoffelbrot. Es hat eine herrlich knusprige, kräftige Kruste. Die Krume ist weich, gelblich und verströmt ein wunderbar mildes, schwach erdig-herbes Aroma. Es isst sich viel zu schnell weg.

Ich habe Helgas Rezept um einen Poolish-Vorteig ergänzt, die Hefemenge reduziert und etwas Roggen zugegeben. Wer sich noch unsicher ist, den Punkt der Vollgare eines Teiges zu erkennen, sollte die Gärzeit etwas verkürzen und den Laib dafür einschneiden.

Vorteig (Poolish)

- 125 g Weizenmehl 550
- 125 g Milch (3,5% Fett)
- 1 g Frischhefe

Hauptteig

- Vorteig
- 350 g Weizenmehl 550
- 25 g Roggenmehl 1150
- 15 g Frischhefe
- 5 g Zucker
- 15 g Salz
- 375 g Kartoffeln (mehlig kochend, gepellt)

Die Vorteigzutaten mischen, 2 Stunden bei Raumtemperatur und weitere 20 Stunden im Kühlschrank bei 4-6°C reifen lassen.

Die Kartoffeln kochen, abpellen, auskühlen lassen und mit einer Gabel zerdrücken.

Alle Zutaten außer Zucker und Salz 5 Minuten auf niedrigster Stufe und weitere 8 Minuten auf zweiter Stufe kneten. Der Teig ist anfangs extrem trocken und krümelig. Erst mit der Zeit nimmt er eine mittelfeste, homogene Konsistenz an. Salz und Zucker zufügen und weitere 5 Minuten auf zweiter Stufe kneten.

Den Teig 1,5 Stunden bei ca. 24°C abgedeckt ruhen lassen. Nach 45 Minuten einmal falten.

Den Teig kräftig rund wirken und 30 Minuten mit Schluss nach oben im mit Kartoffelstärke bepuderten Gärkorb zur Gare stellen. Der Teig sollte knappe Vollgare erreicht haben.

Den Laib mit Schluss nach unten auf Backpapier oder einen Backschieber stürzen, überschüssige Stärke abbürsten und die Teigoberfläche für einen guten Glanz mit heißem Wasser abstreichen.

Das Brot bei 250°C fallend auf 200°C mit Dampf 60 Minuten backen. Sofort nach dem Backen mit heißem Wasser abstreichen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 4 Stunden

