

22. Juli 2009

## Brot mit ofengerösteten Kartoffeln

Ein langer Titel für ein großes Brot. Auf den gedanklichen Geschmack, solch ein Brot zu backen, hat mich Ketex gebracht, dessen Blog ich vor kurzem entdeckt habe. Das Rezept ist von ihm übernommen, jedoch mit einigen kleinen Änderungen versehen. Es werden am Ende zwei relativ große Brote aus dem Ofen kommen. Es ist also ratsam, nur die Hälfte der Zutaten zu nehmen, falls man keine Großfamilie zu versorgen hat. Das Brot schmeckt nicht ganz so intensiv nach Kartoffel, wie „das Kartoffelbrot“, aber geht sehr schön im Ofen auf, hat eine zarte Kruste und mittelporige weiche Krume.

### Vorteig

- 300 g Weizenmehl 550
- 195 g Wasser
- 1 TL Salz
- 1 g Trockenhefe

### Hauptteig

- 550 g Weizenmehl 550
- 150 g Weizenvollkornmehl
- 415 g Wasser
- 1 EL Salz (18 g)
- 3 g Trockenhefe
- 350 g geröstete Kartoffeln
- gesamte Menge Vorteig (ca. 500 g)

Für den Vorteig alle Zutaten miteinander vermischen und etwa 3-6 Minuten gut verkneten. Bei ca. 21°C 12 Stunden gehen lassen. In der Zwischenzeit 350 g Kartoffeln mit Schale in Stücke von 1-2 cm Größe schneiden und im Ofen goldbraun und weich rösten, anschließend abkühlen lassen.

Alle Zutaten des Hauptteiges (bis auf den Vorteig) 3 Minuten verkneten und dann den Vorteig zugeben. Den Teig weitere 3-6 Minuten kneten und 1,5 Stunden bei 24°C gehen lassen. Nach 45 Minuten 1-3 Mal den Teig falten (eine schöne Videoanleitung gibt es bei Ketex). Den Teig in zwei Hälften teilen (bei Nutzung der Hälfte der Zutaten entfällt der Schritt natürlich), 10 Minuten abgedeckt entspannen lassen. Anschließend den Laib formen und für stabilen Halt wirken (meine Methode: Teigklumpen auf der bemehlten Arbeitsfläche zwischen beide Hände nehmen, gegen den Uhrzeigersinn drehen und dabei immer etwas Teig nach unten schieben). Nochmals 1,5 Stunden bei 24°C gehen lassen und dann in den auf 230°C vorgeheizten Backofen schieben. Anfangs eine halbe Tasse Wasser auf den Ofenboden schütten oder das Brot kräftig mit Wasser einsprühen. Nach 40-45 Minuten sollte das Brot dunkelbraun und fertig sein.

*Zubereitungszeit am Backtag: ca. 5 Stunden*



www.brotbacken.de