

18. November 2009

Kartoffelkorn

Das Brotbackexperiment ist formtechnisch etwas missglückt. Es ist eher ein Kartoffelkorn-Fladen entstanden. Deshalb habe ich im Rezept die eingesetzte Wassermenge nachträglich etwas reduziert. Es bleibt der Erfahrung der Nachbäcker überlassen, ob sich mit diesen Mengen auch ohne Kastenform ein stabiler Laib zaubern lässt. Geschmacklich jedenfalls überzeugt das Brot.

Sauerteig

- 150 g Roggenmehl 1150
- 150 g Wasser
- 50 g Anstellgut

Vorteig

- 150 g Weizenmehl 1050
- 100 g Wasser
- 1 Messerspitze Trockenhefe

Quellstück

- 100 g 5-Korn-Schrot
- 100 g Wasser
- 1 g getrockneten Basilikum
- 1 g getrockneten Estragon
- 2 Prisen getrockneten Thymian

Kochstück

- 200 g 7-Korn-Mischung
- 400 g Wasser

Hauptteig

- 400 g Kartoffeln
- 100 g Roggenmehl 1150
- 100 g Roggenvollkornmehl
- 100 g Weizenmehl 1050
- 100 g Weizenvollkornmehl
- 60 g Buttermilch
- 12 g Salz

Die jeweiligen Zutaten von Vor- und Sauerteig ausreichend verkneten und ca. 16-18 Stunden bei 25-26°C lagern. Quellstückzutaten mischen und mind. 4 Stunden quellen lassen. Die Kochstückzutaten so lange kochen bis das Wasser komplett aufgebraucht ist. Kartoffeln kochen, abkühlen lassen, pellen und zerdrücken. Dann 300 g Sauerteig, den kompletten Vorteig, Quell- und Kochstück und die Hauptteigzutaten miteinander 20 Minuten auf niedriger Stufe verkneten bis ein relativ weicher, klebriger, aber stabiler Teig entstanden ist. 1 Stunden Teigruhe. Dann einen oder zwei Laibe formen und in

Gärformen für 1,5 Stunden gehen lassen. Für 45 Minuten im auf 250°C vorgeheizten Backofen backen.
Nach 15 Minuten auf 220°C drosseln.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 4 Stunden



www.brotbacken.de