

30. August 2010

Kartoffel-Zwiebel-Brot

Ich habe mich seit langem mal wieder an das Kartoffelbrot aus Petras Brotkasten erinnert, dass ich vor über einem Jahr als eines meiner ersten Brote gebacken habe. Weil ich damals so begeistert davon war, wollte ich endlich mal wieder ein Brot mit Kartoffeln backen. Hier ist der erste Versuch... Die Zwiebeln ergänzen den kartoffeligen Grundton wunderbar. Ich habe (leider) etwas zu viel Wasser zugegeben (100 g mehr als in meinem Planrezept), weil ich der Meinung war, der Teig entwickelt sich zu Beton. Dass er durch langes Kneten durch die Kartoffeln aber noch an Feuchte gewinnt, hatte ich ausgeblendet. Deshalb musste ich mit 70 g Roggenmehl nachhelfen, um ihn überhaupt bearbeiten zu können. Trotzdem war er sehr weich und das Brot ist relativ flach geraten.

Geschmacklich bin ich begeistert. Die saftige Krume schmeckt mild süßlich mit kräftiger Kartoffelnote. Dazu der Duft gerösteter Zwiebeln, der permanent in die Nase steigt.

Das hier verbloggte Rezept ist mein Planrezept. Das sollte einen gut zu verarbeitenden Teig ergeben, der während der ersten Knetminuten ganz und gar nicht diesen Eindruck erweckt, sich später aber berappelt. Ein zweiter Versuch folgt bestimmt ...

Roggensauerteig

- 100 g Roggenmehl 1370
- 100 g Wasser
- 10 g Anstellgut

Hauptteig

- Sauerteig
- ca. 520 g Kartoffeln (gekocht und gepellt)
- 15 g Leinöl
- 2 Zwiebeln (gewürfelt und geröstet)
- 100 g Roggenmehl 1370
- 300 g Weizenmehl 550
- 10 g Salz
- 6 g Frischhefe

Die Sauerteigzutaten verrühren und 12-16 Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen.

Die Kartoffeln mit einer Gabel zerdrücken und mit dem Öl mischen.

Dann alle anderen Zutaten zufügen, 5 Minuten langsam und 5-8 Minuten auf zweiter Stufe kneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst.

30 Minuten Teigruhe.

Dann einen Laib formen und 60 Minuten gehen lassen.

Einschneiden und bei 250°C fallend auf 200°C mit Dampf 50 Minuten backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3 Stunden



www.brotbacker.de