

28. August 2011

Aus alt mach neu: Quark-Kartoffel-Brot

Die Zutaten sind geblieben, die Verhältnisse und die Verarbeitung haben sich grundlegend verändert. Das neue Quark-Kartoffel-Brot ist nicht mehr zu vergleichen mit dem damaligen. Neben der Einführung von Sauerteig und Vorteig, habe ich das Brot aufgrund der weichen Teigkonsistenz nicht frei geschoben, sondern in einem Blumentopf gebacken. Alternativ geht natürlich auch die üblichere Kastenform.

Das Brot hat eine tolle Porung und duftet sehr intensiv nach Kartoffel. Die Krume hat einen glasigen Glanz, ist weich und schmeckt besonders gut, wenn man sie nochmal toastet. Dann kommt der Kartoffelgeschmack erst richtig zur Geltung.

Dem festen Sauerteig habe ich auch etwas Kartoffel zugemischt. Es hat ihm nicht geschadet. Er war sehr gut gelockert.

Weizensauerteig

- 90 g Weizenmehl 1050
- 40 g Weizenschrot (mittel)
- 50 g Kartoffel (gekocht, gepellt, zerdrückt)
- 60 g Wasser
- 15 g Anstellgut

Vorteig

- 60 g Dinkelmehl 1050
- 60 g Wasser
- 0,4 g Frischhefe

Hauptteig

- Sauerteig
- Vorteig
- 100 g Weizenmehl 550
- 2 g Frischhefe
- 100 g Magerquark
- 150 g Kartoffeln (gekocht, gepellt)
- 6 g Salz

Die Sauerteigzutaten mischen und 15-18 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Für den Vorteig Mehl, Wasser und Hefe verrühren, 1 Stunde bei Raumtemperatur stehen lassen und anschließend für 20-24 Stunden im Kühlschrank lagern.

Die Kartoffeln zerdrücken und mit allen anderen Zutaten 5 Minuten auf niedrigster und 5-8 Minuten auf zweiter Stufe zu einem weichen, aber elastischen Teig kneten, der sich fast vollständig vom Schüsselboden löst.

90 Minuten Gare. Nach 45 Minuten mit einer Teigkarte den Teig unter Drehung der Schüssel vom Schüsselrand zur Mitte hin einfallen. Den Vorgang 3–4-mal wiederholen.

Nach der Gare nochmals wie oben beschrieben falten, dann in eine gefettete Form geben und abgedeckt 60-70 Minuten bei 24-26°C gehen lassen. Das Volumen sollte sich nahezu verdoppeln.

Bei 250°C fallend auf 180°C 45 Minuten mit Dampf backen.

Zubereitungszeit am Backtag: 4 Stunden

