

27. Februar 2010

Quark-Kartoffel-Kissen

Ein Experiment, das sich schnell weg isst ...:

Roggensauerteig

- 200 g Roggenmehl 1150
- 120 g Wasser
- 30 g Anstellgut

Weizensauerteig

- 100 g Weizenmehl 1050
- 60 g Wasser
- 20 g Anstellgut

Vorteig

- 50 g Weizenmehl 1050
- 33 g Wasser
- 1 g Frischhefe

Hauptteig

- 300 g Roggensauerteig
- 150 g Weizensauerteig
- gesamten Vorteig
- 1 Kartoffel (ca. 170 g)
- 100 g Roggenmehl 1150
- 50 g Weizenmehl 1050
- 10 g Salz
- 5 g Frischhefe
- 50 g Magerquark
- 3 g Backmalz
- 20 g Weizenmalzschrot (fein)

Für den Roggensauerteig Anstellgut mit 30 g Mehl und 30 g Wasser mischen. Bei 26°C 6 Stunden stehen lassen. 70 g Mehl und 40 g Wasser zugeben und weitere 11 Stunden bei 23°C zur Reife stellen. Zum Schluss 100 g Mehl und 50 g Wasser zugeben und nochmals 3 Stunden bei 30°C ruhen lassen.

Für den Weizensauerteig die gleiche Prozedur anwenden, aber mit der Hälfte der für den Roggensauerteig verwendeten Zutaten.

Die Vorteigzutaten verkneten, 2 Stunden bei Zimmertemperatur anspringen lassen, 16-18 Stunden im Kühlschrank aufbewahren und 2 Stunden vor der weiteren Verarbeitung Zimmertemperatur annehmen lassen.

Die Kartoffel weichkochen, pellen und auskühlen lassen.

Nun alle Brötchenzutaten 10 Minuten langsam und 3-5 Minuten auf mittlerer Stufe verkneten, bis ein homogener Teig entstanden ist.

90 Minuten Teigruhe, dabei alle 30 Minuten einmal falten.

Den Teig zu einem länglichen Quader formen und rechteckige Teiglinge mit quadratischer Grundfläche abstechen.

Teiglinge in Roggenvollkornmehl wälzen, in Bäckerleinen legen, einschneiden und nach 45-60 Minuten Gare im 230°C heißen Ofen mit viel Dampf 10 Minuten backen.

Dann die Temperatur auf 200°C senken. Nach weiteren 10-15 Minuten sind die Brötchen fertig.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 4 Stunden

