

7. Mai 2011

## Reines Kartoffelbrot nach einem Rezept von 1779

Es ist schon verblüffend, mit wieviel Kenntnis bereits vor Jahrhunderten über Brot geschrieben wurde. Neulich habe ich mich bei GoogleBooks umgesehen und bin auf ein Buch aus dem Jahr 1779 gestoßen, das vom Franzosen Antoine Augustine Parmentier verfasst und dann in die deutsche Sprache übersetzt worden ist. Der Titel allein hat schon meine Neugier geweckt: „Die Kunst, Brod aus Erdäpfeln zu backen“.

Das Buch widmet sich einem Brot, das ausschließlich aus Kartoffeln gebacken wird, also kein Getreide enthält. Mit Kartoffeln, Kartoffelmehl und Wasser wird Sauerteig hergestellt, der dann durch mehrmaliges Füttern letztlich in einem Brotteig endet.

Ich habe den Versuch gewagt, aber die Prozedur der Sauerteigherstellung abgekürzt, indem ich das Kartoffel-Wasser-Gemisch gleich mit etwas Weizensauerteig-Anstellgut geimpft habe. Die Teigkonsistenz ist verblüffend, das Brot allemal. Besonders gespannt war ich, ob es mir gelingen wird, ein über 200 Jahre altes Rezept auch mit heutigen Produkten und unter heutigen Bedingungen nachbacken zu können.

Etwas Recherche haben die Mengenangaben erfordert, die natürlich noch in alten Einheiten niedergeschrieben waren. Neben dem eigentlichen Rezept ist es auch sehr spannend zu lesen, wie verschieden die damalige Ausdrucksweise zu unserer heutigen war.

Im Originalrezept steht geschrieben, man solle den Teig 3-4 Stunden backen. Hätte ich diese Angabe beachtet, wäre mein erster Versuch mit nur 1 Stunde Backzeit nicht klebrig und ungenießbar geworden. Auch hatte ich damals das Brot freigeschoben gebacken, was in einem mittleren Fladen endete. Im Kasten ist das Brot gelingsicherer. Der zweite Versuch hat deshalb mit 2,5 Stunden Backzeit und Kastenform bereits besser funktioniert. Trotzdem blieb ein nasser Streifen am Boden und die Kruste war extrem hart. Erst im dritten Anlauf mit 4 Stunden Backzeit und abgedeckter Kastenform hatte ich ein Brot, das mich im frischen Zustand überzeugte.

Es schmeckt ein bisschen nach Kartoffelklößen, hat eine kleinporige, weiche Krume von gelber Farbe. Es ist beeindruckend, dass so etwas funktioniert. Frisch ist das Brot wirklich zu empfehlen und wunderbar als Beilage zu Suppen oder Fleisch geeignet. Nach 1-2 Tagen wird die Krume fester. Dann jedoch kann man Brotwürfel oder -scheiben in Öl oder Butter anbraten und hat ein leckeres Essen – egal ob süß oder herzhaft gewürzt.

### Kartoffelmark

- 420 g Kartoffeln (mehlig kochend)

### Sauerteig 1

- 80 g Kartoffelmark
- 80 g Kartoffelmehl
- 40 g Wasser
- 5 g Anstellgut (vom Weizensauer)

### Sauerteig 2

- Sauerteig 1
- 80 g Kartoffelmark
- 80 g Kartoffelmehl
- 40 g Wasser

### Sauerteig 3

- Sauerteig 2
- 80 g Kartoffelmark
- 80 g Kartoffelmehl
- 40 g Wasser

### Hauptteig

- Sauerteig 3
- 160 g Kartoffelmark
- 160 g Kartoffelmehl
- 80 g Wasser
- 8 g Salz

Die Kartoffeln 20-25 Minuten mit Schale kochen, bis sie weich sind. Dann sofort pellen und mit einer Gabel oder einem Stampfer zu einem feinen Mark zerdrücken. Einen Teil des noch warmen Markes für den 1. Sauerteig verwenden, den Rest in Frischhaltefolie verpackt bis zur Verwendung im Kühlschrank lagern.

Für die Sauerteige 1 und später 2 die Zutaten mit der Hand gut vermischen und jeweils 24 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen. Gleiches gilt für den dritten Sauerteig. Dieser muss jedoch 8-10 Stunden bei 22-23°C gehen.

Den Sauerteig und die übrigen Hauptteigzutaten von Hand vermengen, in eine mit Backpapier ausgekleidete Kastenform legen und abgedeckt 2-3 Stunden bei 22-24°C zur Gare stellen.

Den Teig kräftig mit Wasser benetzen und bei 180°C 4 Stunden abgedeckt backen. Nach 30 Minuten den Dampf ablassen. 40 Minuten vor Backende die Abdeckung entfernen.

*Zubereitungszeit am Backtag: ca. 8 Stunden*

