

11. Dezember 2013

Kartoffel-Butterzopf

Zum Juni-Backkurs brachte mir unsere Schweizer Teilnehmerin unter anderem Schweizer Zopfmehl mit. Das kannte ich nicht und war deshalb Anlass, mich an eine neue Zopf-Idee zu wagen.

Ich wollte einen Zopf ganz ohne Schüttflüssigkeit backen. Sein Wasser bekommt der Teig ausschließlich von Eiern, Butter und Kartoffeln. Ein waghalsiges Unterfangen, das im ersten Anlauf schon geschmacklich, aber erst im dritten Anlauf auch visuell überzeugte.

Kartoffelteige verhalten sich etwas anders, sind weniger dehnbar, reißen schneller. Zudem war mir der Teig beim ersten Mal zu feucht geraten. Kartoffeln geben ihr Wasser erst sehr spät an das Mehl ab. Ein Teig, der nach der halben Knetzeit noch recht trocken wirkt, kann am Ende zu nass sein.

Ich habe beim ersten Versuch einen Vergleich zwischen herkömmlichen 550er Weizenmehl und dem Zopfmehl gewagt. Dem Zopfmehl sind nämlich Malz und weitere Mittel zugesetzt, die sich auf die Krume hätten auswirken müssen. Mit etwas Fantasie hätte man eine etwas fluffigere Krume feststellen können, aber im Großen und Ganzen waren beide Zöpfe geschmacklich und von der Konsistenz her ebenbürtig.

Die Kruste hauchdünn, die Krume herrlich wattig, langfaserig und buttrig-kartoffelig im Geschmack. Den ersten Zopf (im ersten Versuch immerhin 1 kg schwer) haben wir noch am gleichen Tag vertilgt. Er macht süchtig ...

Vorteig (Pâte fermentée)

- 90 g Weizenmehl 550
- 3 g Frischhefe
- 2 g Salz
- 90 g Kartoffeln (gekocht, gepellt)

Hauptteig

- Vorteig
- 365 g Weizenmehl 550 (oder Schweizer Zopfmehl)
- 100 g Ei (ca. 2 Eier)
- 100 g Kartoffeln (gekocht, gepellt)
- 115 g Butter
- 2 g Frischhefe
- 6 g Salz
- 35 g Zucker

Die Kartoffeln für den Vorteig mit einer Gabel fein zerdrücken und von Hand mit den restlichen Zutaten zu einem festen, homogenen Teig kneten. 3-4 Tage im Kühlschrank bei 4-5°C reifen lassen.

Für den Hauptteig die Kartoffeln zerdrücken und alle Zutaten außer Butter und Zucker 5 Minuten auf niedrigster und 10 Minuten auf zweiter Stufe zu einem festen Teig verarbeiten. Die Butter in Stückchen

zugeben und weitere 5 Minuten kneten. Nun den Zucker 2 Minuten auf zweiter Stufe einarbeiten (Teigtemperatur ca. 27°C).

3 Stunden Gare bei 24°C. Der Teig verdoppelt in dieser Zeit sein Volumen.

Den Teig halbieren, rundwirken und zu kurzen Strängen vorformen. 10 Minuten ruhen lassen und zu ca. 60 cm langen Strängen ausrollen, die zu den Enden hin dünner werden.

Einen Zopf flechten (hochgeflochten).

Den Zopf mit Eistreiche abstreichen und abgedeckt 90 Minuten bei 24°C gehen lassen.

Nochmals abstreichen und bei 220°C fallend auf 190°C ca. 35 Minuten backen.

Zubereitungszeit gesamt: ca. 77 Stunden

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 5 Stunden

