

9. April 2014

Leserwunsch: Kartoffelvollkornbrot

Gewünscht war zwar kein Vollkornbrot, sondern ein Kartoffelbrot, das nur mit Hefe (ohne Sauerteig) getrieben wird, aber ich fand es reizvoll, die Kartoffel einmal in Gegenwart des vollen Kornes zu verbacken.

Außerdem wollte ich so viel Kartoffel im Teig haben, wie nur möglich. Deshalb ist ein gewichtiges Brot entstanden. Wem das zuviel ist, der sollte die Mengen halbieren. Außerdem ist Vorsicht geboten, wenn es um die angegebene Kartoffelmenge geht. Lieber mit weniger beginnen und beim Kneten nachgeben, wenn der Teig nach der halben Knetzeit zu trocken wirkt. Jede Kartoffelsorte hat einen anderen Wassergehalt.

Das Salz im Vorteig ist eine Spielerei, die ich der Monheimer Salzsauerführung abgucken habe. Ob es geschmackliche Vorteile bringt, müsste ein direkter Vergleich an einem etwas neutraler zusammengesetzten Brot zeigen.

Das Kartoffelvollkornbrot jedenfalls ist herrlich saftig, schmeckt intensiv nach Kartoffeln und hat einen kurzen Biss. Meine Familie liebt es.

Vorteig

- 225 g Dinkelvollkornmehl
- 225 g Wasser (40°C)
- 0,3 g Frischhefe
- 5 g Salz

Hauptteig

- Vorteig
- 1060 g Kartoffeln (gekocht, gepellt, zerdrückt, noch etwas warm)
- 800 g Dinkelvollkornmehl
- 10 g Frischhefe
- 20 g Olivenöl
- 16 g Salz

Die Vorteigzutaten vermengen und 24 Stunden bei 20°C reifen lassen.

Alle Zutaten 5 Minuten auf niedrigster und 1 Minuten auf zweiter Stufe zu einem mittelfesten Teig verarbeiten (Teigtemperatur ca. 28°C).

2 Stunden Gare bei 24°C. Nach 30 und 60 Minuten kräftig ausstoßen.

3 Teiglinge zu ca. 780 g abstechen, rundwirken und mit Schluss nach oben eng aneinander in einen runden Gärkorb setzen.

45 Minuten Gare bei 24°C.

Bei 250°C fallend auf 200°C 60 Minuten mit Dampf backen.

Zubereitungszeit gesamt: ca. 27 Stunden

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 4 Stunden

