



Zeitaufwand:

einfach, aber sehr zeitaufwendig

Vorteig: 12 Stunden

Hauptteig: 1 Stunde 50 Minuten

Backen: 50 bis 60 Minuten



Kartoffelbrotliebe

Zutaten:

- 100 g reifer Lievito di Madre
- (Weizensauerteig schön reif. Gute 14 Tage alt. Immer wieder aufgefrischt.)
- 350 g Weizenmehl Typ 550
- 150 g Weizenvollkornmehl
- 50 g Roggenmehl
- 150 g gekochte Kartoffeln, vom Vortag hatte ich Pellkartoffel
- 150 g Bio-Joghurt 3,6% Fett
- 150 g Wasser
- 50 g Lievito di Madre
- (das sind insgesamt 150 g Lievito - also 20 bis 30% vom Mehlgewicht)
- 16 g Salz
- 1 Teelöffel Honig

Will man es noch etwas fluffiger haben, hilft man dem Teig mit 5 g Frischhefe (ein Würfel Frischhefe geteilt in acht, das sind etwa 5 g) auf die Beine.

Zubereitung:

Los geht's mit dem Vorteig

Zusätzlich zu den obengenannten Mengen benötigen wir:

- 100 g Weizenmehl Typ 550
- 100 g Wasser
- 100 g Lievito di Madre, das sind die 100 g von oben

Daraus wird der verhältnismässig flüssige Vorteig gerührt und für 12 Stunden bei Zimmertemperatur und dunkel ins Eck gestellt. Also am Vorabend angerührt und über Nacht ruhen lassen.

... und jetzt der Hauptteig

- 50 g Lievito mit den 150 g handwarmem Wasser und dem Teelöffel Honig vermischen, das kommt in die Warteschleife
- die trockenen Zutaten mit dem Salz gut vermischen
- die Kartoffeln pellen und durch die Kartoffelpresse drücken
- den Joghurt dazu und natürlich das Wasser mit dem aufgelösten Lievito, alles in einer großen Schüssel zu einem geschmeidigen Teig kneten.
Ohne Thermomix fleißig mit der Hand durchgeknetet. Dabei muss man aufpassen, dass man nicht übertreibt. Nach kurzer Zeit merkt man wie sich der Teig verändert. Dann aufhören mit dem Kneten.
- auf eine gut bemehlte Fläche geben und nur noch ziehen und falten.
- Rundwirken und mit dem Verschluß nach unten mindestens 1 Stunde bei Zimmertemperatur abgedeckt ruhen lassen
- Nach der Stunde Gehzeit kommt der Teig in die vorbereitete, mit Backpapier ausgelegte Backform. Längs und ziemlich tief einschneiden und nochmal mindestens 30 Minuten, mit einem leicht feuchten Tuch abgedeckt, ruhen lassen.
- Nach 20 Minuten den Backofen auf 250°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Das Backen

- das Brot auf die mittlere Schiene einschießen und sofort eine Tasse kochendes Wasser in die Auflaufform giessen (Schwaden).
- Klappe zu und 10 Minuten bei 250°C backen
- dann den Dampf abziehen lassen und weitere 10 Minuten bei 250°C backen
- den Backofen auf 200°C stellen und weitere 30 Minuten backen.

Zurück zum Blog:
opaskitchen.blog



Text und Bild
© Reiner Rosenwald
www.opaskitchen.blog
reiner.rosenwald@gmail.com