

Rustikales Kartoffelbrot

Weizenmischbrot mit Roggensauerteig und Poolish. Gekochte Kartoffeln vom Vortag machen die Krume feucht und halten das Brot lange frisch.

TEIGMENGE
ca. 1,2 kg · runder Laib

VORTEIGE
über Nacht, 12 bis 16 Std.

BACKEN
250 → 205 °C · ca. 55 Min.

• ZUTATEN

Roggensauerteig

90 g	Wasser, ca. 44 °C	
90 g	Roggenmehl 1150	
18 g	Roggen-Anstellgut	
2 g	Salz	

SUMME 200 G

Poolish

90 g	Weizenmehl 1050	
90 g	Wasser, kalt, ca. 20 °C	
0,2 g	Hefe (2 Kügelchen, reiskorngroß)	

SUMME 180 G

Hauptteig

200 g	Roggensauerteig	
180 g	Poolish	
200 g	Kartoffeln, gekocht und zerdrückt	
200 g	Weizenmehl 550	
200 g	Weizenmehl 1050	
50 g	Roggenmehl 1150	
120 g	Wasser, 26 °C	
14 g	Salz	
6 g	Hefe, frisch	

GESAMT CA. 1170 G · WASSER BIS 190 G

ECKDATEN

KARTOFFELN	am Vortag kochen, pellen und zerdrücken
KNETEN	4 Min. niedrige, 8 bis 10 Min. höhere Stufe
TEIGTEMP.	25 bis 26 °C
TEIGRUHE	1,5 Std., nach 30 Min. dehnen und falten
GARE	1 bis 1,5 Std. im Gärkorbchen
BACKZEIT	15 Min. bei 250 °C, dann 40 Min. bei 205 °C
DAMPF	kräftig, nach 15 Min. ablassen

• ZUBEREITUNG

Vorteige

ÜBER NACHT · RAUMTEMPERATUR

- 1 Für den Sauerteig alle Zutaten verrühren. Die Mischung sollte danach 33 bis 35 °C warm sein. Abgedeckt 12 bis 16 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen.
- 2 Für den Poolish Mehl, kaltes Wasser und die winzige Hefemenge verrühren und 12 bis 14 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Hauptteig

4 + 8 BIS 10 MIN. · 25 BIS 26 °C

- 3 Alle Zutaten mischen, zunächst nur mit 120 g Wasser. 4 Minuten auf niedriger Stufe kneten, dann 8 bis 10 Minuten auf höherer Stufe, bis der Teig glatt und geschmeidig ist.
- 4 Erst jetzt nach und nach mehr Wasser zugeben, bis die Festigkeit stimmt. Der Teig soll sich gerade eben noch von der Schüssel lösen. Am Ende sollte er 25 bis 26 °C warm sein.
- 5 Abgedeckt 1,5 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen. Nach 30 Minuten einmal dehnen und falten. Danach auf die bemehlte Arbeitsfläche stürzen.

Formen und Backen

CA. 55 MIN.

- 6 Den Teig mit Roggenmehl bestäuben, von allen Seiten zur Mitte einschlagen, umdrehen und zu einem runden Laib formen. Mit dem Schluss nach unten in ein gut bemehltes Gärkorbchen legen.
- 7 Abgedeckt 1 bis 1,5 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.
- 8 Den Ofen mit Backstahl oder Backstein gründlich auf 250 °C vorheizen. Den Laib mit dem Schluss nach oben einschießen und kräftig Dampf geben.
- 9 Nach 15 Minuten den Dampf ablassen, auf 205 °C herunterstellen und weitere 40 Minuten backen. Die letzten 5 Minuten den Ofen ausschalten und die Tür einen Spalt offen lassen, das macht die Kruste krosser.

TIPPS & VARIANTEN

- Die Wassermenge ist der Knackpunkt. Kartoffeln geben je nach Sorte und Zubereitung unterschiedlich viel Feuchtigkeit ab, und zwar erst nach und nach beim Kneten. Deshalb mit 120 g starten und sich herantasten.
- Wer den Teig noch nicht einschätzen kann, backt dieses Brot besser nicht als erstes Sauerteigbrot. Etwas Erfahrung hilft hier sehr.
- Im gusseisernen Topf gelingt es ebenso gut: Topf bei 250 °C mit aufheizen, den Teigling hineinstürzen, Deckel drauf und erst nach 25 Minuten abnehmen. Dampf braucht es dann nicht, der entsteht im Topf von selbst.