

**Rezeptname:** Kartoffelbrot Kasten mit geriebenen Kartoffeln

für 1-Kilo-Kastenform

**Basisdaten:**

Weizen 550	350 g	70 %
Farina di grano duro	150 g	30 %
0	0 g	0 %
Mehl gesamt	500 g	100 %
Kartoffelwasser/Milch	250 g	50 %
Olivenöl	10 g	2,0 %
Reissirup	10 g	2,0 %
Salz	15 g	3,0 %
Hefe	4 g	0,8 %

zusätzlich 500 g geriebene Kartoffeln (ausgepresst ca. 335 g Kartoffelmasse und ca. 160 g Wasser)

**Sauerteig: Lievito Madre 150 TA**

Sauerteig Mehl	100 g	Weizen 55 LM ca. 4 28 Grad.
Sauerteig Wasser	50 g	
Anteil Versäuerung	10 %	
ASG	0 g	
Gesamt:	150 g	Ansetzen mit: 60/60/30

**Hauptteig:**

Weizen 550	250 g	50 %	21,3 %	Kartoffeln fein reiben und durch ein Tuch ausdrücken. Flüssigkeit dabei auffangen. Ca. 125 g des Kartoffelwassers abwiegen und 125 g Milch dazugeben. Bei mir blieben netto 335 g ausgedrückte Kartoffeln übrig. Zunächst mit 200 g Flüssigkeit anfangen. Die restlichen 50 g nach und nach beim Auskneten hinzugeben.
Farina di grano duro	150 g	30 %	12,8 %	
0	0 g	0 %	0,0 %	
Kartoffelwasser/Milch	250 g	50 %	21,3 %	
Sauerteig	150 g	30 %	12,8 %	
Poolish	0 g	0 %	0,0 %	
Olivenöl	10 g	2,0 %	0,9 %	
Salz	15 g	3,0 %	1,3 %	
Reissirup	10 g	2,0 %	0,9 %	
Mehlkochstück:	0 g	0 %	0,0 %	
Brühstück	0 g	0 %	0,0 %	
Hefe	4 g	0,8 %	0,3 %	
Reste Anstellgut	0 g	0,0 %	0,0 %	
geriebene Kartoffeln	335 g	67 %	28,5 %	
Gesamtgewicht:	1.174 g		100,0 %	

**Bearbeitungshinweise:**

**Kneten:** 5 Min. Stufe Min. / 10 Minuten Stufe 1 (Kenwood). Zuletzt Salz und Öl dazugeben. Der Teig löst sich von der Kesselwand, nicht ganz vom Boden.

**Stockgare:** ca. 120 Minuten bei RT bis zur Verdoppelung. Dabei zu Anfang und nach 30 und 60 Minuten S/F.

**Stückgare:** Ca 70 Minuten RT. Der Teig sollte in einer Form für 1 Kilo den Rand erreichen oder sogar leicht darüber hinaus gehen.

**Backen:** 240 Grad mit Schwaden, nach 10 Minuten Schwaden ablassen und auf 200 Grad schalten. Insgesamt ca. 55 Minuten. Die letzte 10 Minuten aus der Form nehmen. Evtl. zuletzt mit Alufolie abdecken.

**Sonstige Hinweise:** Der Teig ist ziemlich weich. Mutige können ihn auch freigeschoben backen. Geplant war jedoch 1-Kilo-Kastenform. Da auch die ausgepressten Kartoffeln noch Feuchtigkeit mitbringen täuscht die angegebene TA.

**Info:**

<b>Tatsächliche TA</b>	Gesamt Mehl	500
	Gesamt Flüssigkeit	310
		162