



## Kartoffelbrot mit gekochten Kartoffeln



Nach der Stockgare



Nach der Stückgare



Krume



Fertiges Brot

Das Brot besteht aus 60 % Vollkornmehl und 40 % Manitobamehl.

Prima Verwertung für übrig gebliebene Pellkartoffeln :-)

Morgens den Sauerteig ansetzen und bis zur Verdoppelung warm gehen lassen. Ich hatte ihn für ca. 4 Stunden bei 29 Grad in der Gärbbox.

Gleichzeitig das Brühstück aus geröstetem Altbrot und Weizenschrot fertig machen.

Mehl, 200 g Wasser und den Sauerteig für 30 Minuten zur Fermentolyse stellen. Anschließend die gepressten oder gestampften Kartoffeln und noch 10 g Wasser zugeben. Zuletzt Salz und Leinöl unterkneten. Kneten bis zu einem guten Fenstertest.

Den Teigling in eine geölte Teigwanne abgedeckt für ca. 4 Stunden bis zur deutlichen Zunahme in der Stockgare gehen lassen. Dabei am Anfang und 2x nach je 30 Minuten dehnen und falten (S/F).

Teigling wie gewünscht formen und in einem bemehltes Gärkorbchen für 12 Stunden zur Stückgare in den Kühlschrank bei 5 Grad stellen.

Den Ofen mindestens 40 Minuten vor dem Backen auf 250 Grad vorheizen. Am besten mit Backstahl oder Backstein. Einschneiden und einschließen mit Schwaden. Den Schwaden nach 10 Minuten ablassen und die Temperatur auf 210 Grad reduzieren. Für weitere 40-45 Minuten backen. Insgesamt ca. 50-55 Minuten.

Rezeptname: Kartoffelbrot mit gekochten Kartoffeln

**Basisdaten:**

Manitobamehl	200 g	40 %
Weizen VK	200 g	40 %
Dinkel Vollkorn	100 g	20 %
Mehl gesamt	500 g	100 %
Schüttflüssigkeit	450 g	90 %
Leinöl	12 g	2,4 %
Salz	12 g	2,4 %
Evtl. noch Saaten		



**Sauerteig**

**Sauerteig 200 TA**

Sauerteig Mehl	100 g	Manitobamehl	Warm bis mind. zur Verdoppelung gehen lassen. Ich hatte ihn für ca. 4 Stunden bei 29 Grad in der Gärbox.
Sauerteig Wasser	100 g		
Anteil Versäuerung	20 %		
ASG	20 g	Weizen-ASG	
Gesamt:	220 g		

**Brühstück (Altbrot und Weizenschrot)**

Altbrot/Weizenschrot	70 g	35 g Altbrot, 35 g Weizenschrot mit einer Prise Salz anrösten und mit dem kochenden Wasser übergießen. Quellen und abkühlen lassen.
Wasser	140 g	
Gesamt:	210 g	

**Hauptteig:**

Manitobamehl	100 g	20 %	7,9 %	Fermentolyse 30 Minuten mit Mehl, 200 g Wasser und Sauerteig. Dann Kartoffeln (vorher durch eine Presse geben oder zerstampfen) und noch 10 g Wasser zugeben und kneten. Zuletzt Brühstück, Öl und Salz einkneten.
Weizen VK	200 g	40 %	15,8 %	
Dinkel Vollkorn	100 g	20 %	7,9 %	
Schüttflüssigkeit	210 g	42 %	16,6 %	
Sauerteig	220 g	44 %	17,4 %	
Leinöl	12 g	2,4 %	0,9 %	
Salz	12 g	2,4 %	0,9 %	
Brühstück (Altbrot und Weizenschrot)	210 g	42 %	16,6 %	
gekochte Kartoffeln	200 g	40 %	15,8 %	
Gesamtgewicht:	1.264 g		100,0 %	

**Bearbeitungshinweise:**

Kneten:	5 Min. Stufe MIN, 9 Min. Stufe 1 (Kenwood). Der Teig löst sich vom Kesselrand, nicht ganz vom Boden.
Stockgare:	4 Stunden bis zur deutlichen Zunahme. Am Anfang und 2 x je 30 Minuten dehnen und falten.
Stückgare:	12 Stunden Kühlschrank
Backen:	250 Grad mit Schwaden. Nach 10 Minuten Schwaden ablassen und bei 210 Grad weitere 40 Minuten backen.
Sonstige Hinweise:	

**Info:**

Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	500
	Gesamt Flüssigkeit	462
		193