



Restebrot mit Kartoffeln (Auffrischbrot)



Nach der Stockgare



Nach der Stückgare



Brot rund



Brot lang



Krume

Ich habe die doppelte Menge genommen, was sich evtl. auf die Knet- und Gärzeiten auswirken kann. Deshalb die Prozesse selbst im Auge behalten.

Resteverwertung in Form von ASG-Resten und Pellkartoffeln vom Vortag.

Am besten am Vortag (oder sogar früher) den Hefewasservorteig ansetzen und bis zum Backtag im Kühlschrank lagern. Der Vorteig sollte sich bei warmen Temperaturen mindestens verdoppeln.

Altbrot mit einer Prise Salz anrösten und mit dem Wasser überbrühen. Abkühlen und quellen lassen.

Die Pellkartoffeln abziehen und zerstampfen.

Alle Zutaten des Hauptteiges –außer dem Öl, dem Salz, den Kartoffeln und dem Brühstück - in den Kessel geben und in der langsamen Stufe 5 Minuten, in der nächst höheren Stufe 10-12 Minuten kneten (Kenwood Stufe MIN und anschließend Stufe 1). Zuletzt Salz und Öl unterkneten. Der Teig sollte einen guten Fenstertest ergeben. Wenn er ausgeknetet ist, das Brühstück und die Kartoffeln kurz unterkneten. Der Teig löst sich komplett vom Kessel.

Den Teigling in einer geölte Teigwanne abgedeckt für ca. 2 (bis 3) Stunden bis zur deutlichen Zunahme bzw. Verdoppelung 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 bemehlten oder mit Eclats ausgestreuten Gärkorbchen für ca. 60 Minuten zur Stückgare stellen.

Den Ofen mindestens 40 Minuten vorher auf 250 Grad vorheizen. Am besten mit Backstahl oder Backstein. Teigling nach Belieben einschneiden und einschließen mit Schwaden. Den Schwaden nach 10 Minuten ablassen und die Temperatur auf 210 Grad reduzieren. Für weitere 40 Minuten backen. Insgesamt ca. 50 Minuten.

Die Flüssigkeitsmenge sollte man je nach TA des Anstellgutes— eigentlich wie immer— nur als Empfehlung betrachten und je nach Teigentwicklung etwas zurückhalten oder noch zugeben.

Das Rezept enthält relativ viel Vorteige (Hefewasservorteig und ASG-Reste). Es ist daher nicht unbedingt für eine lange Teigführung geeignet.

Rezeptname: Restebrot mit Kartoffeln

Basisdaten:

Weizen 550	300 g	75 %
Weizen 1050	100 g	25 %
Mehl gesamt	400 g	100 %
Schüttflüssigkeit	420 g	105 %
Olivenöl	8 g	2,0 %
Salz	10 g	2,5 %



zusätzlich gekochte Kartoffeln, Hefewasservorteig und Altbrot

Hefewasservorteig

Mehl	150 g	Weizen 550	Vorteig ansetzen und über Nacht warm gehen lassen bis mind. zur Verdoppelung.
Hefewasser	150 g		
Gesamt:	300 g		

Brühstück Altbrot

Altbrot gemahlen/gerös	50 g	Altbrot mit einer Prise Salz anrösten und mit dem kochenden Wasser übergießen.
Wasser	150 g	Quellen und abkühlen lassen.
Gesamt:	200 g	

Hauptteig:

Weizen 550	150 g	38 %	12,1 %	Anstellgut, Hefewasservorteig, Wasser und Mehle bis zu einem guten Fenstertest kneten. Zuletzt Öl und Salz und Kartoffeln und Brühstück unterkneten. Wasserzugabe im Auge behalten, da die TA bei den ASG-Resten unterschiedlich sein kann.
Weizen 1050	100 g	25 %	8,1 %	
Wasser	120 g	30 %	9,7 %	
Hefewasservorteig	300 g	75 %	24,2 %	
Olivenöl	8 g	2,0 %	0,6 %	
Salz	10 g	2,5 %	0,8 %	
Brühstück Altbrot	200 g	50 %	16,2 %	
Reste Anstellgut	200 g	50,0 %	16,2 %	
gekochte Kartoffeln	150 g	38 %	12,1 %	
Gesamtgewicht:	1.238 g		100,0 %	

Bearbeitungshinweise:

Kneten:	5 Min Stufe MIN / 12 Minuten Stufe 1 (Kenwood).
Stockgare:	2 Stunden RT. Am Anfang und 2x nach je 30 Minuten dehnen und falten.
Stückgare:	60 Minuten RT.
Backen:	250 Grad mit Schwaden anbacken, nach 10 Minuten dann Schwaden ablassen und auf 210 Grad weitere 40 Minuten backen.
Sonstige Hinweise:	Ich habe die doppelte Menge genommen, was sich evtl. auf die Knet- und Gärzeiten auswirken kann. Deshalb die Prozesse selbst im Auge behalten.

Info:

Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	400
	Gesamt Flüssigkeit	428
		207