



Kartoffelbrot aus dem Holz-Backrahmen



Krume



Vor Stockgare



Nach Stockgare



Fertiges Brot

Mein Holz-Backrahmen hat die Maße 31cm x 25cm x 9cm. Ausgelegt für ca. 2.400—2.500 g

Hier kamen nochmal die Hydroprodukte der Fa. Brotkonzept in Form der Hydro-Kartoffel zum Zuge. Alternativ ist auch der Einsatz von Kartoffelflocken machbar.

Abends den Sauerteig ansetzen und über Nacht für ca. 12 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen. Gleichzeitig den Hefewasser-Vorteig ansetzen und warm (am besten in einer Gärbox) bei 29 Grad gehen lassen.

Morgens die Hydro-Kartoffel mit dem Wasser vermischen und mind. 15 Minuten ziehen lassen. Alle Zutaten (bis auf Salz und Butter) in den Kessel geben und bis zu einem guten Fenstertest kneten (ca. 5 Minuten Stufe MIN und 10 Minuten Stufe 1 in der Kenwood). Zuletzt Öl, und Salz unterkneten. Der Teig löst sich etwas vom Kessel.

Den Teigling in eine geölte Teigwanne abgedeckt für ca. 3 Stunden bis zur deutlichen Zunahme bzw. Verdoppelung in der Stockgare gehen lassen. Dabei am Anfang und 1x nach je 30 Minuten dehnen und falten (S/F).

Teig teilen und in den Backrahmen legen. **Vorher die Innenteile gut mit Pflanzenöl einpinseln.** Ca. 80 Minuten zur Stückgare stellen. Die Teiglinge sollten den Rand des Backrahmens erreichen.

Den Ofen mindestens 40 Minuten vorher auf 250 Grad vorheizen. Am besten mit Backstahl oder Backstein. Teiglinge einschneiden und mit Schwaden einschließen. Den Schwaden nach 10 Minuten ablassen und die Temperatur auf 210 Grad reduzieren. Für weitere 40 Minuten backen. Dann den Rahmen entfernen und die Brote noch weitere 20 Minuten frei backen lassen. Insgesamt ca. 70-75 Minuten. Sollten die Brote oben zu dunkel werden evtl. mit etwas Alufolie abdecken.

Alternativ können anstelle von den Hydro-Kartoffeln auch normale Kartoffelflocken genommen werden. Dann die Wassermenge im Quellstück um 130 g auf 520 g erhöhen und die Wassermenge im Hauptteig um erstmal gut 100 g reduzieren. Bei Bedarf in Teilen nachschütten.

Rezeptname: Kartoffelbrot Hydro im Backrahmen

Basisdaten:

Weizen 550	600 g	46 %
Weizen VK	350 g	27 %
Semola di grano duro	200 g	15 %
Tipo 00	150 g	12 %
Mehl gesamt	1.300 g	100 %
Schüttflüssigkeit	1.050 g	81 %
Salz	26 g	2,0 %



Sauerteig: Sauerteig 200 TA

Sauerteig Mehl	340 g	Weizen 550	Sauerteig ansetzen und über Nacht für 12 Stunden gehen lassen.
Sauerteig Wasser	340 g		
Anteil Versäuerung	10 %		
ASG	34 g	Weizen	
Gesamt:	714 g		

Hefewasservorteig

Mehl Vorteig	150 g	Tipo 00	Hefewasser ansetzen und über Nacht in der Gärbox bei 30 Grad gehen lassen.
Hefewasser Vorteig	150 g		
Vorteig gesamt:	300 g		

Quellstück Hydro Kartoffel

Hydro Kartoffel	130 g	Hydro Kartoffel mit dem Wasser vermischen und 15 Minuten quellen lassen.
Wasser	390 g	
Gesamt:	520 g	

Hauptteig:

Weizen 550	260 g	20 %	10,1 %	Schüttflüssigkeit zur Hälfte Wasser, zur Hälfte Milch. Alle Zutaten - außer Butter und Salz - verkneten. Zuletzt Salz und kalte Butter in kleinen Stückchen zugeben. Kneten bis zu einem guten Fensterstest.
Weizen VK	350 g	27 %	13,6 %	
Semola di grano duro	200 g	15 %	7,8 %	
Halb Wasser/halb Milch	170 g	13 %	6,6 %	
Sauerteig	714 g	55 %	27,7 %	
Hefewasservorteig	300 g	23 %	11,6 %	
Salz	26 g	2,0 %	1,0 %	
Quellstück Hydro Kartoffel	520 g	40 %	20,2 %	
Butter	30 g	2 %	1,2 %	
Gesamtgewicht:	2.580 g		100,0 %	

Bearbeitungshinweise:

Kneten:	5 Min. Stufe Min. / 10 Minuten Stufe 1 (Kenwood). Der Teig zieht etwas vom Schüsselrand.
Stockgare:	3 Stunden bei RT bis zur Verdoppelung, dabei zu Anfang und 2x je 30 Min. S/F.
Stückgare:	Ca.70-80 Minuten RT . Der Teig sollte den Rand des Rahmens erreichen.
Backen:	250 Grad mit Schwaden, nach 10 Minuten auf 210 Grad. Insgesamt 70 Minuten. Die letzten 20 Minuten aus der Form nehmen.
Sonstige Hinweise:	

Info:

Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	1.300
	Gesamt Flüssigkeit	1.050
		181