



Erbsen- Kartoffelbrot



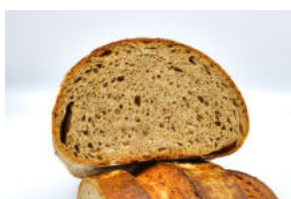
Vor der Stockgare



Vor der Stückgare



Brot



Krume

Den Sauerteig ansetzen und warm bis mindestens zur Verdoppelung gehen lassen. Ich hatte ihn für 4 Stunden bei 29 Grad in der Gärbox. Alternativ kann man ihn auch über Nacht für 12 Stunden bei Raumtemperatur mit der Hälfte an ASG machen.

Gleichzeitig das Püree fertigmachen und auskühlen lassen. Am besten mit Frischhaltefolie direkt auf dem Püree. Ich hatte fertiges Pulver von Davert, welches getrocknete Erbsen und Kartoffelflocken enthielt. Natürlich kann man auch selbst ein entsprechendes Püree herstellen. Dann aber mit der Wasserzugabe aufpassen.

Alle Zutaten mit 210 g Wasser (bis auf das Salz, das Olivenöl und das Püree) in den Kessel geben und 5 Minuten auf Stufe MIN und 15-16 Minuten auf Stufe 1 (Kenwood) kneten. Im letzten Drittel das Salz und das Öl einkneten. Noch 20 g Wasser als Bassinage zugeben. Nach einem guten Fenstertest dann das Püree unterkneten.

Den Teigling in einer geölten Teigwanne abgedeckt für ca. 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).

Den Teigling nach Belieben formen und in ein bemehltes Gärkörbchen geben. Ich habe das Gärkörbchen noch mit der Erbsen-Kartoffel-Mischung ausgestreut. Abdecken und für 12-15 Stunden in den Kühlschrank bei 5 Grad stellen. Ich hatte das Brot für 15 Stunden im Kühlschrank.

Den Ofen mindestens 40 Minuten vor dem Backen auf 250 Grad vorheizen. Am besten mit Backstahl oder Backstein.

Teigling einschneiden und mit Schwaden einschießen. Den Schwaden nach 10 Minuten ablassen und die Temperatur auf 210 Grad reduzieren. Für weitere 40 Minuten backen. Insgesamt ca. 50 Minuten.

Rezeptname: Erbsen-Kartoffelbrot

Basisdaten:

Tipo 00	260 g	43 %
Semola di grano duro	40 g	7 %
Weizen VK extrafein	300 g	50 %
Mehl gesamt	600 g	100 %
Schüttflüssigkeit	530 g	88 %
Olivenöl	12 g	2,0 %
Salz	12 g	2,0 %



Sauerteig

Sauerteig 200 TA

Sauerteig Mehl	120 g	Weizen VK extr; 4 Stunden bei 28 Grad in der Gärbox.
Sauerteig Wasser	120 g	
Anteil Versäuerung	20 %	
ASG	24 g	Hybrid-ASG
Gesamt:	264 g	

Püree-Kochstück

Erbsen-Kartoffelpüree f	50 g	0	Erbsen-Kartoffelpüree-Pulver mit Wasser zusammenrühren und aufkochen. Ich hatte Pulver von Davert.
Wasser	180 g		
Gesamt:	230 g		

Hauptteig:

Tipo 00	260 g	43 %	21,2 %	Alle Zutaten - bis auf Kochstück, Salz und Olivenöl - mit 210 g Wasser auskneten. Im letzten Drittel dann Salz und Olivenöl zugeben. Der Teig sollte einen guten Fenstertest ergeben. Dann das Püree-Kochstück unterkneten und noch 20 g Wasser als Bassinage zugeben.
Semola di grano duro	40 g	7 %	3,3 %	
Weizen VK extrafein	180 g	30 %	14,7 %	
Wasser	230 g	38 %	18,7 %	
Sauerteig	264 g	44 %	21,5 %	
Olivenöl	12 g	2,0 %	1,0 %	
Salz	12 g	2,0 %	1,0 %	
Püree-Kochstück	230 g	38 %	18,7 %	
Gesamtgewicht:	1.228 g		100,0 %	

Bearbeitungshinweise:

Kneten:	5 Minuten Stufe MIN, 10 Minuten Stufe 1 (Kenwood)
Stockgare:	3 Stunden Raumtemperatur bis mindestens zur Verdoppelung.
Stückgare:	12-15 Stunde Kühlschrank bei 5 Grad.
Backen:	250 Grad mit Schwaden für 10 Minuten. Dann Schwaden ablassen und auf 210 runterschalten und weitere 40 Minuten.
Sonstige Hinweise:	

Info:

Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	600
	Gesamt Flüssigkeit	542
		191