



Pastinakenbrot



Vor Stockgare



Nach Stockgare



Vor Stückgare



Nach Stückgare



Brot



Krume

In einem Artikel habe ich von den vielfältigen Möglichkeiten Pastinaken zu verarbeiten gelesen. Deshalb habe ich heute anstelle von Kartoffeln oder ähnlichem Pastinaken in Form von Püree im Brot verarbeitet. Dazu habe ich die Pastinaken 30 Minuten im Salzwasser gegart, das Wasser abgeschüttet und zusammen mit etwas Butter und einem Schuss Milch gestampft. Diesen Stampf habe ich dann abgekühlt mit in den Teig eingeknetet.

Als erstes den Sauerteig ansetzen. Ich habe den Ansatz über Nacht bei Raumtemperatur für ca. 12 Stunden gehen lassen. Gleichzeitig den Hefewasservorteig ansetzen und ebenfalls über Nacht warm gehen lassen. Ich hatte ihn bei 29 Grad in der Gärbox. Sowohl Sauerteig als auch Hefewasservorteig sollten sich mindestens verdoppeln.

Das Kochstück kann man ebenfalls am Vorabend fertigstellen. Dazu Mehl und Wasser und Rühren aufkochen bis eine puddingartige Konsistenz erreicht ist. Mit Frischhaltefolie abdecken und abkühlen lassen. Bis zum Backen im Kühlschrank aufbewahren und morgens kurz akklimatisieren lassen.

Alle Zutaten—außer Salz und Öl— in den Kessel geben und für 5 Minuten bei Stufe MIN und dann ca. 10 Minuten bei Stufe 1 (Kenwood) kneten. Während der Stufe 1 das Salz, dann das Öl und nach einem guten Fenstertest das Pastinakenpüree zugeben und unterkneten.

Den Teigling in eine geölte Teigwanne geben, abdecken und ca. 3 Stunden bis zu einer deutlichen Zunahme bzw. Verdoppelung bei Raumtemperatur in der Stockgare gehen lassen. Am Anfang und 2x nach 30 Minuten dehnen und falten (S/F).

Für die Stückgare wie gewünscht falten und in ein bemehltes Gärkörbchen geben. Stückgare 8-12 Stunden im Kühlschrank bei 5 Grad. Die kühle Stückgare gibt dem Teigling noch etwas mehr Stand. Ich hatte die Stückgare aus Zeitgründen nur 8 Stunden. Der Teig war relativ weich. Während der Ofen aufheizte, habe ich das Gärkörbchen noch 40 Minuten in den Gefrierschrank gestellt. Dies gibt nochmal etwas mehr Stand beim Einschneiden und die Gefahr, dass der Teigling in die Breite läuft, wird reduziert. (Dank an Rene Dasbeck für den Tipp!).

Ofen ca. 40 Minuten bei 250 Grad vorheizen (am besten mit Backstahl oder Backstein). Den Teigling einschneiden und mit Schwaden einschließen. 10 Minuten backen und dann die Schwaden ablassen. Die Temperatur auf 210 Grad reduzieren und weitere 45 Minuten backen. Insgesamt also 55 Minuten.

Rezeptname: Pastinakenbrot

Basisdaten:

Ur-Dinkel Vollkorn	100 g	17 %
Ruchmehl	150 g	25 %
Weizen 550	350 g	58 %
Mehl gesamt	600 g	100 %
Schüttflüssigkeit	400 g	67 %
Albaöl	12 g	2,0 %
Salz	12 g	2,0 %



Sauerteig

Sauerteig 200 TA

Sauerteig Mehl	120 g	Weizen 550	12 Stunden bei Raumtemperatur bis mindestens zur Verdoppelung.
Sauerteig Wasser	120 g		
Anteil Versäuerung	10 %		
ASG	12 g	Weizen	
Gesamt:	252 g		

Hefewasservorteig

Mehl	60 g	Weizen 550	Hefewasser warm bis mindestens zur Verdoppelung gehen lassen.
Hefewasser	60 g		
Gesamt:	120 g		

Mehlkochstück

Kochstück Mehl	20 g	Ur-Dinkel Vollkorn Mehl und Wasser zusammenrühren und unter rühren aufkochen bis eine puddingartige Konsistenz erreicht ist.
Kochstück Wasser	100 g	
Gesamt:	120 g	

Hauptteig:

Ur-Dinkel Vollkorn	80 g	13 %	6,2 %	Alles bis zu einem guten Fenstertest kneten. Zuletzt Pastinakenpüree, Salz und Öl zugeben. Pastinaken in reichlich Salzwasser ca. 30 Minuten kochen bis sie weich sind. Wasser abschütten. Pastinaken mit einem Schuss Milch und einem Stück Butter stampfen und abkühlen lassen. Der Teig ist anschließend relativ weich.
Ruchmehl	150 g	25 %	11,7 %	
Weizen 550	170 g	28 %	13,2 %	
Wasser	120 g	20 %	9,3 %	
Sauerteig	252 g	42 %	19,6 %	
Hefewasservorteig	120 g	20 %	9,3 %	
Albaöl	12 g	2,0 %	0,9 %	
Salz	12 g	2,0 %	0,9 %	
Mehlkochstück	120 g	20 %	9,3 %	
Pastinakenpüree	250 g	42 %	19,4 %	
Gesamtgewicht:	1.286 g		100,0 %	

Bearbeitungshinweise:

Kneten:	5 Minuten Stufe MIN/ 10 Minuten Stufe 1 (Kenwood) bis zu einem guten Fenstertest.
Stockgare:	3-4 Stunden bis zur deutlichen Zunahmen bzw. Verdoppelung.
Stückgare:	8-12 Std. Kühlschrank bei 5 Grad. Ich hatte 8 Stunden und noch ca. 40 Minuten in der Kühltruhe.
Backen:	Mit Schwaden 10 Minuten bei 250 Grad. Dann Temperatur auf 210 Grad reduzieren und weitere 45 Minuten backen.
Sonstige Hinweise:	

Info:

Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	600
	Gesamt Flüssigkeit	412
		169