



Kartoffelbrot mit geriebenen Kartoffeln frei geschoben



Vor Stockgare



Nach Stockgare



Vor Stückgare



Nach Stückgare



Brot



Krume

Ein Kartoffelbrot aus Mehl und geriebenen Kartoffeln nur mit Lievito Madre und einem Hefewasser-Vorteig getrieben. Diesmal nicht im Kasten, sondern frei geschoben.

Am Vorabend den Hefewasser-Vorteig ansetzen und warm über Nacht gehen lassen. Ich hatte ihn bei 29 Grad in der Gärbox und habe ihn dann morgens in den Kühlschrank gestellt.

Am nächsten Morgen den Lievito Madre ansetzen und ebenfalls warm bis mindestens zur Verdoppelung gehen lassen. Ich hatte ihn für ca. 4 Stunden bei 29 Grad in der Gärbox.

Wenn der LM fertig ist Kartoffeln reiben und in einem Tuch auswringen. Das Kartoffelwasser dabei auffangen und mit der entsprechenden Menge Milch mischen. Dabei darauf achten, dass die sich absetzende Stärke mit in die Flüssigkeit kommt. Als Ausgangsbasis hatte ich ca. 550 g Kartoffeln.

Alle Zutaten bis auf Öl, Salz und Kartoffelmasse mit 210 g Flüssigkeit in den Kessel geben und 5 Minuten auf Stufe MIN und 6 Minuten auf Stufe 1 (Kenwood) mischen. Nach einem Fenstertest die Kartoffelmasse mit 20 g Flüssigkeit hinzugeben und weitere 6 Minuten kneten.

Den Teigling in eine geölte Teigwanne abgedeckt für ca. 3 Stunden bis zur deutlichen Zunahme in der Stockgare gehen lassen. Dabei am Anfang und 2x nach je 30 Minuten dehnen und falten (S/F).

Den Teigling formen und in einem bemehltes Gärkörchen für ca. 12–14 Stunden bei 5 Grad in den Kühlschrank zur Stückgare stellen. Ich hatte ihn 14 Stunden im Kühlschrank.

Den Ofen mindestens 40 Minuten vor dem Backen auf 240 Grad vorheizen. Am besten mit Backstahl oder Backstein. Einschneiden und einschießen mit Schwaden. Den Schwaden nach 10 Minuten ablassen und die Temperatur auf 200 Grad reduzieren. Für weitere 45 Minuten backen. Insgesamt ca. 55 Minuten.

Rezeptname: Kartoffelbrot

Basisdaten:		
Weizen 550	200 g	33 %
Weizen 1050	200 g	33 %
Weizen VK	200 g	33 %
Mehl gesamt	600 g	100 %
Schüttflüssigkeit	350 g	58 %
Albaöl	12 g	2,0 %
Salz	15 g	2,5 %
Kartoffeln/Milch		



Sauerteig		Lievito Madre 150 TA	
Sauerteig Mehl	120 g	Weizen 550	Ca. 4 Stunden warm bis mindestens zur Verdoppelung gehen lassen.
Sauerteig Wasser	60 g		
Anteil Versäuerung	10 %		
Gesamt:	180 g	Ansetzen mit:	72 LM/72 M/36 W *

Hefewasservorteig	
Mehl	60 g Weizen VK Ansetzen und warm gehen lassen. Mind. bis zur Verdoppelung.
Hefewasser	60 g
Gesamt:	120 g

Hauptteig:					
Weizen 550	80 g	13 %	6,3 %		Mehl, LM und Hefewasservorteig mit 210 g Kartoffelwasser/Milch (halb/halb) 5 Minuten auf Stufe MIN kneten. Dann Öl und Salz hinzugeben und kneten bis zu einem guten Fenstertest. Zuletzt ausgedrückte Kartoffelmasse mit 20 g Bassiniage hinzugeben und zusammenkneten.
Weizen 1050	200 g	33 %	15,7 %		
Weizen VK	140 g	23 %	11,0 %		
Kartoffelwasser/Milch	230 g	38 %	18,0 %		
Sauerteig	180 g	30 %	14,1 %		
Hefewasservorteig	120 g	20 %	9,4 %		
Albaöl	12 g	2,0 %	0,9 %		
Salz	15 g	2,5 %	1,2 %		
geriebene Kartoffeln	300 g	50 %	23,5 %		
Gesamtgewicht:	1.277 g		100,0 %		

Bearbeitungshinweise:	
Kneten:	5 Stufe MIN / 12 Minuten Stufe 1 (Kenwood). Nach einem guten Fenstertest, Kartoffeln einkneten. Dabei noch 20 g Kartoffelwasser/Milch als Bassinage zugeben.
Stockgare:	3 Stunden bei Raumtemperatur
Stückgare:	12-14 Stunden im KS bei 5 Grad. Ich hatte es 14 Stunden im KS.
Backen:	240 Grad 10 Minuten mit Schwaden. Dann Schwaden ablassen und auf 200 Grad für weitere 45 Minuten zuende backen.
Sonstige Hinweise:	

Info:		
Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	600
	Gesamt Flüssigkeit	362
		161