

Rezeptname: Kartoffelbrot mit Kartoffelflocken

Basisdaten:

| | | |
|-------------------|-------|-------|
| Roggen 1150 | 100 g | 25 % |
| Dinkel 630 | 150 g | 38 % |
| Weizen 550 | 150 g | 38 % |
| Mehl gesamt | 400 g | 100 % |
| Schüttflüssigkeit | 400 g | 100 % |
| Salz | 10 g | 2,5 % |



Sauerteig

Sauerteig 200 TA

| | | | |
|--------------------|-------|---------------|--|
| Sauerteig Mehl | 100 g | Roggen 1150 | Ca. 4 Stunden bei 29 Grad in der Gärbox. Alternativ über Nacht für ca. 12 Stunden bis mindestens zur Verdoppelung. |
| Sauerteig Wasser | 100 g | | |
| Anteil Versäuerung | 12 % | | |
| ASG | 12 g | Lievito Madre | |
| Gesamt: | 212 g | | |

Hauptteig:

| | | | | |
|-------------------|-------|-------|---------|---|
| Dinkel 630 | 150 g | 38 % | 17,2 % | Alle Zutaten (bis auf das Salz) kurz zusammen mischen und 30 Minuten zur Fermentolyse stehen lassen. Dann 4 Minuten auf der niedrigen Stufe und 8 Minuten auf der nächsthöheren Stufe (Kenwood Stufe MIN und 1) bis zu einem guten Fenstertest auskneten. Das Salz während der Stufe 1 unterkneten. |
| Weizen 550 | 150 g | 38 % | 17,2 % | |
| Schüttflüssigkeit | 300 g | 75 % | 34,4 % | |
| Sauerteig | 212 g | 53 % | 24,3 % | |
| Salz | 10 g | 2,5 % | 1,1 % | |
| Kartoffelflocken | 50 g | 13 % | 5,7 % | |
| Gesamtgewicht: | 872 g | | 100,0 % | |

Bearbeitungshinweise:

| | |
|--------------------|--|
| Kneten: | 4 Minuten Stufe MIN / 8 Minuten Stufe 1 (Kenwood) |
| Stockgare: | Den Teig in eine geölte, abgedeckte Gärwanne legen und direkt und nach 30 Minuten dehnen und falten. Für 3 Stunden bei Raumtemperatur zur Stockgare stellen. Der Teig sollte sich sichtbar vergrößern und Gärblasen zeigen. |
| Stückgare: | Den Teig nach Belieben formen und mit Schluss oben in ein Gärkorbchen legen. Der Teig ist relativ klebrig. Für 12 Stunden im Kühlschrank bei 5 Grad zur Stückgare stellen. |
| Backen: | Den Teigling direkt aus dem Kühlschrank einschneiden und mit Schwaden in den auf 250 Grad vorgeheizten Ofen geben (Ofen am besten mit Backstahl oder Pizzastein ausreichend aufheizen). Nach 10 Minuten Schwaden ablassen und Temperatur auf 210 Grad reduzieren. Weitere 35 Minuten backen. |
| Sonstige Hinweise: | |

Info:

| | | |
|-----------------|--------------------|-----|
| Tatsächliche TA | Gesamt Mehl | 400 |
| | Gesamt Flüssigkeit | 400 |
| | | 200 |