



Mischbrot (Vollkorn, Weissmehl, Kartoffel)

Ausgegangen bin ich vom Vanadis-Vierkornbrot. Ein Teil des Vierkorn-Vollmehles habe ich durch Weissmehl ersetzt und auch Kartoffeln beigegeben, dafür etwas weniger Wasser. Dem Hauptteig setzte ich etwas Hefe zu.

Wie beim Vierkornbrot reiften Sauer- und Hauptteig jeweils ganze 24 Stunden. Das Brot ist etwas milder geworden, die Krumme etwas lockerer und weicher und die Kruste etwas dünner. Es hatte noch immer einen kräftigen Sauerteig-Vollkorngeschmack, wenn auch etwas milder als das Vierkornbrot. Kleiner Wermutstropfen: Die Laibe sind etwas flach herausgekommen, weil der Teig etwas gar weich war.

Zutaten

Sauerteig:

100g Vierkornmehl Vandadis
85g Wasser
30g Weizenanstellgut

Autolyseteig:

Sauerteig
200g Vierkornmehl Vanadis
100g Weissmehl
14g Salz
150g Wasser 50°

Hauptteig:

Autolyseteig
140g Kartoffel gekocht
30g Wasser

Zubereitung

Sauerteigzutaten vermischen und 24 Stunden bei Raumtemperatur (25°) reifen lassen.

Autolyseteig 3 Minuten mit der Maschine kneten und 1 Stunde bei Raumtemperatur reifen lassen.

Hauptteig kräftig kneten: 8 Minuten mit der Maschine. gegen Schluss sollte man deutlich sehen, wie sich im Teig "Fäden" bilden. Der Teig sollte auch nur noch leicht klebrig sein und sich leicht vom Schüsselrand lösen.

90 Minuten ruhen lassen, dabei alle 30 Minuten dehnen und falten. Da der Teig sehr weich ist, geht das am besten mit einem Teigspachtel.

Anschliessend mit Haushaltfolie abdecken und 24 Stunden im Kühlschrank reifen lassen. Der Teig sollte dabei etwa aufs doppelte aufgehen.

Teig in 2 Stücke teilen und auf bemehlter Unterlage sorgfältig zu Laiben formen. Etwas bemehlen und mit Bäckerleinen abdecken. 2 Stunden ruhen lassen. Der Teig sollte nochmals etwas gehen. Mit einer Rasierklinge einschneiden.

10 Minuten bei 250° mit Dampf backen. Ofen auf 200° stellen, Wasser entfernen und 20 Minuten fertig backen.



Nach der Teigruhe.



Schöne lockere Krumme, weich und aromatisch.