



Kartoffel-Dinkelbrot

Eine aromatische Kruste und eine weiche, duftige Krumme. Es hat etwas mehr Getreidearoma und ist etwas rustikaler als das Kartoffelbrot, das ich mit Weizenmehl gebacken habe.

Zutaten

Roggensauerteig

40g Roggenvollkorn

40g Wasser

20g Anstellgut

Kochstück

40g Dinkelruchmehl

200g Wasser

9g Salz

Quellstück

40g Paniermehl/Altbro

75g Wasser

Hauptteig

Sauerteig

Quellstück

Kochstück

100g Kartoffeln

40g Roggenvollkorn

200g Dinkelruchmehl

7g Hefe

Zubereitung

Sauerteigzutaten mischen und ca. 20 Stunden bei Zimmertemperatur (ca. 22°) reifen lassen.

Für das Kochstück Mehl, Wasser und Salz kalt verrühren und aufkochen. Dabei intensiv rühren. Auf der ausgeschalteten, aber noch heißen Kochplatte ca. 2 Minuten weiterrühren. Danach von der Kochplatte wegziehen und zugedeckt ca. 12 Stunden auskühlen und ruhen lassen.

Quellstück: Paniermehl und Wasser mischen, min. 2 Stunden quellen lassen.

Kartoffeln in Salzwasser garen und auskühlen lassen. Vor dem Zubereiten des Haupteiges Kartoffeln schälen und mit einer Gabel gut zerdrücken. Es sollten keine grösseren Kartoffelstücke zurückbleiben.

Alle Haupteigzutaten mit der Knetmaschine zunächst ca. 8 Minuten auf der niedrigsten Stufe kneten, danach weitere 3 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit weiterkneten. Es sollte ein fester, etwas klebriger Teig entstehen.

Teig abgedeckt 90 Minuten ruhen lassen (Gare), dabei zweimal dehnen und falten (nach 30 und 60 Minuten).

Danach den Teig rund wirken (formen) und für 1 Stunde in ein gut bemehltes Garkörbchen legen. Rundwirken: Video von ploetzblog.de.

Teigling mit Schluss nach unten auf den heißen Backstein stürzen, überschüssiges Mehl abpinseln und einschneiden.

Bei 250°, fallend auf 190°, 40 Minuten backen. Die ersten 20 Minuten mit Dampf.



Von links nach rechts: Kochstück, Quellstück, Sauerteig.



Panne: In der Mitte war das Garkörbchen zuwenig gut eingemehlt. Beim Stürzen war ein Teil des Teiges im Garkörbchen kleben geblieben, darum ist der Teigling auf der Oberseite aufgerissen. Ich hab die Stelle mit nassen Fingern etwas geglättet....



.... daher der dunkle Fleck auf der Oberseite. Dem Geschmack hat dies keinen Abbruch getan.