



Helles Dinkel-Kartoffelbrot

Die Kartoffelbrote haben mir sehr gut geschmeckt. Nun wollte ich ein helles Brot mit einem Dinkel-Auszugsmehl (630er) und Kartoffelzugabe nur mit Sauerteig backen. Es ist gut herausgekommen. Mild im Geschmack, aber mit gut wahrnehmbarem Sauerteig-Gusto. Die Krumme ist feinporig, fest und kompakt geworden. Die Kruste ein bisschen zäh, aber gut im Biss.

Der Teig war feucht, klebrig und recht zäh. Ich habe ihn nur von Hand geknetet und geformt hab ich ihn ganz ohne die Unterlage zu bemehlen. Kurz vorm dem Backen habe ich den Teig nochmals gefaltet ohne nachfolgende Teigruhe, um dem Laib etwas mehr Volumen zu geben.

Zutaten

Sauerteig

50g Dinkelmehl 630

35g Wasser (lauwarm)

20g Anstellgut (Roggen)

Sauerteig 2

Sauerteig

100g Dinkelmehl 630

75g Wasser

Autolyseteig

200g Dinkelmehl 630

100g Wasser

Hauptteig

Sauerteig 2

Autolyseteig

100g Dinkelmehl 630
50g Wasser
10g Salz
1El Sekowa Backferment
100g gekochte Kartoffeln

Zubereitung

Sauerteig anrühren und 10 Stunden reifen lassen.

2. Sauerteig nochmals 10 Stunden reifen lassen, damit er gut aktiviert wird.

Autolyseteig von Hand gut vermengen und 1 Std ruhen lassen.

Alle Zutaten für den Hauptteig von Hand zu einem Teig verarbeiten. Kartoffel fein raffeln und dazugeben. Nochmals gut verkneten. 2 Stunden ruhen lassen, dabei alle 30 Minuten dehnen und falten.

Der recht weiche und klebrige Teig wird am besten mit einem Spachtel auf dem Tisch gefaltet.

20 Stunden abgedeckt im Kühlschrank reifen lassen, er sollte dabei etwa aufs Doppelte aufgehen.

2 Stunden bei Raumtemperatur akklimatisieren und kurz vor dem Backen 3 mal falten und zu einem runden Laib formen. Einschnitten und mit Dampf bei 250° backen. Nach 15 Minuten Dampf ablassen und die Ofentemperatur auf 200° stellen. Backzeit 40 Minuten.

Autolyse

Während der Autolyse bildet sich bereits ein Klebergerüst, der Teig muss danach weniger geknetet werden.

Bei Dinkelteigen kann das Klebergerüst durch zu intensives Kneten mit der Maschine auch wieder zerstört werden.

Sekowa Backferment

Das Sekowa Backferment ist Teiglockerungsmittel aus natürlichen Zutaten, die zusammen vergoren werden: Bienenhonig, biologisch angebauten Erbsen, Weizen und Mais.

