

Royal Crown´s Tortano

- Freitag, Februar 18, 2011

<https://ketex.de/blog/royal-crowns-tortano/>

Als ich das erste Mal das Rezept bei Ninas Blog "Lighthouse & Seagull" gelesen hatte, habe ich erst einmal gestutzt: 0,3 Gramm Trockenhefe als Triebmittel für 675 Gramm Mehl erschien mir wirklich ziemlich vermessen. Klang abenteuerlich, aber warum nicht versuchen? Den Vorteig angesetzt (das erste Mal, dass ich überhaupt Trockenhefe verwendet habe) und die Kartoffeln gekocht.

Nach der langen Gehzeit hatte ich schon fast aufgegeben, aber als ich den Teigling dann im Ofen hatte, bekam das Brot doch einen tollen Ofentrieb.

1. Vorteig

- 100 g [Weizenmehl 1050](#)
- 75 g Wasser (40°)
- 0,3 g Trockenhefe

Alle Zutaten miteinander verkneten, mit einer Frischhaltefolie abdecken und bei Raumtemperatur 12 Stunden reifen lassen.

2. Kartoffeln vorbereiten

- 85 g Kartoffeln

Am Vorabend die Kartoffeln als Pellkartoffeln kochen, pellen und zerstampfen. Abkühlen lassen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

3. Hauptteig

- Vorteig
- 575 g [Weizenmehl 1050](#)
- 65 g gekochte und durchgedrückte Kartoffeln
- 420 g Wasser
- 14 g Honig
- 15 g Salz

[Zubereitung](#)

Zubereitung

4. Zubereitung

Alle Zutaten in die Schüssel der [Küchenmaschine](#) geben und 20 Minuten kneten (ich knete mit der

[Alpha](#)). Der Teig ist sehr klebrig.

In der Teigruhe (die insgesamt fast 4 Stunden dauert) werden insgesamt 4 Zyklen „[stretch & fold](#)“ durchgeführt, davon der erste nach 20 Minuten.

Dann 40 Minuten ruhen lassen, erneut „stretch & fold“ durchführen.

Dann 60 Minuten ruhen lassen, erneut „stretch & fold“ durchführen.

Dann 80 Minuten ruhen lassen, erneut „stretch & fold“ durchführen.

Anschließend noch mal 20 Minuten Teigruhe.

Dann den Teig zu einer Kugel formen. Mit dem Fingern in der Mitte ein Loch machen und es auf ca. 8 cm vergrößern. Den Teig jetzt 1,5 Stunden zur Gare stellen. Ich habe ihn einfachheitshalber auf das [Super-Peel](#) gelegt. Damit hat man es beim Einschließen viel einfacher.

Nicht vergessen, den Ofen auf 230° vorzuheizen. Beim Einschließen kräftig schwaden und in 45 Minuten fertig backen.

Royal Crown's Tortano

Als ich das erste Mal das Rezept bei Ninas Blog "Lighthouse & Seagull" gelesen hatte, habe ich erst einmal gestutzt: 0,3 Gramm Trockenhefe als Triebmittel für 675 Gramm Mehl erschien mir wirklich ziemlich vermessen. Klang abenteuerlich, aber warum nicht versuchen? Den Vorteig angesetzt (das erste Mal, dass ich überhaupt Trockenhefe verwendet habe) und die Kartoffeln gekocht. Nach der langen Gehzeit hatte ich schon fast aufgegeben, aber als ich den Teigling dann im Ofen hatte, bekam das Brot doch einen tollen Ofentrieb.

- Küchenmaschine
- Super-Peel

1. Vorteig

- 100 g Weizenmehl 1050
- 75 g Wasser (40°C)
- 0,3 g Trockenhefe

2. Kartoffeln

- 85 g Kartoffel

3. Hauptteig

- Vorteig
- 575 g Weizenmehl 1050

- 65 g gekochte und durchgedrückte Kartoffeln
- 420 g Wasser
- 14 g Honig
- 15 g Salz

1. Vorteig

1. Alle Zutaten miteinander verkneten, mit einer Frischhaltefolie abdecken und bei Raumtemperatur 12 Stunden reifen lassen.

2. Kartoffeln vorbereiten

1. Am Vorabend die Kartoffeln als Pellkartoffeln kochen, pellen und zerstampfen. Abkühlen lassen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

3. Hauptteig

1. Alle Zutaten in die Schüssel der Küchenmaschine geben und 20 Minuten kneten (ich knete mit der Alpha). Der Teig ist sehr klebrig.
2. In der Teigruhe (die insgesamt fast 4 Stunden dauert) werden insgesamt 4 Zyklen "stretch&fold" durchgeführt, davon der erste nach 20 Minuten.
3. Dann 40 Minuten ruhen lassen, erneut "stretch & fold" durchführen.
4. Dann 60 Minuten ruhen lassen, erneut "stretch & fold" durchführen.
5. Dann 80 Minuten ruhen lassen, erneut "stretch & fold" durchführen.
6. Anschließend noch mal 20 Minuten Teigruhe.
7. Dann den Teig zu einer Kugel formen. Mit dem Fingern in der Mitte ein Loch machen und es auf ca. 8 cm vergrößern.
8. Den Teig jetzt 1,5 Stunden zur Gare stellen. Ich habe ihn einfachheitshalber auf das Super-Peel gelegt. Damit hat man es beim Einschießen viel einfacher.
9. Nicht vergessen, den Ofen auf 230° vorzuheizen. Beim Einschießen kräftig schwaden und in 45 Minuten fertig backen.

Brot

Amerikanisch

Hefe, Kartoffeln, Vorteig, Weizenmehl

-