

Erdäpfelbrot

- Dienstag, Mai 24, 2011

<https://ketex.de/blog/erdapfelbrot/>

Durch die Idee meines Backfreundes Eibauer, übriggebliebene Kartoffeln zu verwerten, bin ich auf die Idee des Erdäpfelbrotes gekommen. Das Brot zeichnet sich durch eine lange Frischhaltung und einen sehr guten Geschmack aus. Es sollen eigentlich mehlig kochende Kartoffeln zum Rezept genommen werden. Hatte ich aber nicht, und mit festkochenden geht es auch sehr gut.

Viel Spaß beim Nachbacken.

1. Sauerteig

- 150 g [Weizenmehl 550](#)
- 150 g Wasser
- 15 g [Weizenanstellgut](#)

Alles gut verrühren und 16 Stunden bei 26° reifen lassen.

2. Vorteig

- 100 g [Weizenmehl 550](#)
- 100 g Wasser
- 1 g Frischhefe

Alles klümpchenfrei verrühren. 2 Stunden anspringen lassen und dann für 14 Stunden in den Kühlschrank (+5°) stellen.

3. Hauptteig

- Vorteig
- Sauerteig
- 200 g [Roggenmehl 1150](#)
- 220 g [Weizenmehl 550](#)
- 140 g gekochte Kartoffeln (durchgedrückt)
- 185 g Milch/Wasser-Gemisch (Verhältnis 1:1)
- 10 g Butter
- 12 g Frischhefe
- 14 g Salz
- 5 g (= 1 TL) [flüssiges Backmalz](#)

[Zubereitung](#)

Zubereitung

4. Zubereitung

Alle Zutaten in der [Küchenmaschine](#) solange kneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst. Bei mir hat es 12 Minuten gedauert. Dann den Teig in eine Schüssel füllen und 1,5 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen. Dabei alle 30 Minuten einen Zyklus „[stretch & fold](#)“ einlegen. Danach den Teig zu einer Kugel formen und in ein gut bemehltes [Gärkörbchen](#) mit dem Schluss nach unten geben. Die Gare beträgt je nach Temperatur 60-90 Minuten.

Auf einen [Schiesser](#) stürzen (ich benutze immer das [Super Peel](#) dafür) und in den Ofen geben.

Anbacken bei 240° für 15 Minuten und dann noch mal 45 Minuten fallend auf 180 ° fertig backen. Das Schwaden nicht vergessen und nach 10 Minuten den Dampf durch Öffnen der Ofentür wieder ablassen.

Erdäpfelbrot

Durch die Idee meines Backfreundes Eibauer, übriggebliebene Kartoffeln zu verwerten, bin ich auf die Idee des Erdäpfelbrotes gekommen. Das Brot zeichnet sich durch eine lange Frischhaltung und einen sehr guten Geschmack aus. Es sollen eigentlich mehlig kochende Kartoffeln zum Rezept genommen werden. Hatte ich aber nicht, und mit festkochenden geht es auch sehr gut. Viel Spaß beim Nachbacken.

- Küchenmaschine
- Gärkörbchen
- Schießer

1. Sauerteig

- 150 g Weizenmehl 550
- 150 g Wasser
- 15 g Weizenanstellgut

2. Vorteig

- 100 g Weizenmehl 550
- 100 g Wasser
- 1 g Frischhefe

3. Hauptteig

- Vorteig
- Sauerteig
- 200 g Roggenmehl 1150

- 200 g Weizenmehl 550
- 140 g gekochte Kartoffeln (durchgedrückt)
- 185 g Milch/Wasser-Gemisch (Verhältnis 1:1)
- 10 g Butter
- 12 g Frischhefe
- 14 g Salz
- 5 g flüssiges Backmalz (= 1 TL)

1. Sauerteig

1. Alles gut verrühren und 16 Stunden bei 26°C reifen lassen.

2. Vorteig

1. Alles klümpchenfrei verrühren. 2 Stunden anspringen lassen und dann für 14 Stunden in den Kühlschrank (+5°C) stellen.

3. Hauptteig

1. Alle Zutaten in der Küchenmaschine solange kneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst. Bei mir hat es 12 Minuten gedauert. Dann den Teig in eine Schüssel füllen und 1,5 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen. Dabei alle 30 Minuten einen Zyklus "stretch&fold" einlegen. Danach den Teig zu einer Kugel formen und in ein gut bemehltes Gärkörbchen mit dem Schluss nach unten geben. Die Gare beträgt je nach Temperatur 60-90 Minuten.
2. Auf einen Schiesser stürzen (ich benutze immer das Super-Peel dafür) und in den Ofen geben.
3. Anbacken bei 240° für 15 Minuten und dann noch mal 45 Minuten fallend auf 180 ° fertig backen. Das Schwaden nicht vergessen und nach 10 Minuten den Dampf durch Öffnen der Ofentür wieder ablassen.

Brot

Deutsch

Anstellgut, flüssiges Backmalz, Hefe, Kartoffeln, Roggenmehl, Sauerteig, Vorteig, Weizenmehl

