

Brot mit ofengerösteten Kartoffeln nach J. Hamelman

- Montag, Juli 20, 2009

<https://ketex.de/blog/brot-mit-ofengerosteten-kartoffeln/>

Wer sich ein bisschen intensiver mit der Brotbäckerei befasst, stößt ziemlich schnell auf den Brotbackpapst Jeffrey Hamelman. Seine Bibel "Bread, A Baker's Book of Techniques and Recipes" gibt es leider nur in englisch. Ich habe hier sein Rezept "Roasted Potato Bread (made in the fendustyle)" aus dieser Bibel versucht.

Ich habe mich an die Angaben von P. Holzapfel gehalten und Kleinigkeiten verändert.

1. Pâte fermentée

(alter Teig)

- 300 g [Weizenmehl Type 550](#)
- 195 g Wasser
- 6 g (= 1 TL) Salz
- 3 g Frischhefe

Die Hefe im Wasser auflösen, Mehl und Salz zugeben und zu einem gerade eben glatten Teig verkneten. Mit 60% Hydratation ist der Teig dicht und fest. Falls notwendig, noch wenig Wasser zufügen. Ich habe die Zutaten nur kurz geknetet, bis ein Teigball entstand. Die Schüssel mit Klarsichtfolie abdecken und den Teig bei 21 °C etwa 12-16 Stunden stehen lassen. Wenn der Vorteig fertig ist, ist er aufgegangen und beginnt im Zentrum gerade eben wieder zurückzugehen.

2. Teig

- 550 g [Weizenmehl Type 550](#)
- 150 g [Weizenvollkornmehl](#)
- 415 g Wasser
- 18 g (= 1 EL) Salz
- 7 g Frischhefe
- 250 geröstete Kartoffeln (siehe unten)
- 500 g Pâte fermentée (gesamte Menge)

[Zubereitung](#)

Zubereitung

3. Zubereitung

Alle Zutaten inklusive der Kartoffeln aber ohne den Vorteig in die Rührschüssel der [Küchenmaschine](#) geben. Mit dem Knethaken auf der ersten Stufe 3 Minuten kneten, bis alle Zutaten vermischt sind. Sobald

der Teig zusammenkommt, den Vorteig in Stücken zugeben. Der Teig ist evtl. am Anfang etwas steif. Die Kartoffeln geben aber beim Kneten möglicherweise noch Wasser ab, daher vorsichtig mit weiterer Wasserzugabe sein. Den Teig auf Stufe 2 in etwa 3 bis 3 1/2 Minuten fertigkneten. Der Teig sollte geschmeidig sein, und das Gluten mäßig entwickelt. Erwünschte Teigtemperatur: knapp 24°C.

Teigruhe: 1 1/2 Stunden, dabei nach 45 Minuten den Teig einmal [falten](#).

Den Teig in 2 Hälften teilen. Grob zu Bällen vorformen und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche mit dem Saum nach oben abgedeckt ruhen lassen. Wenn der Teig entspannt ist (nach 10-20 Minuten), ihn zu runden oder ovalen Laiben formen, diese in [Gärkörbe](#) oder in bemehlte Lagen von [Bäckerleinen \(Couches\)](#) setzen und mit Klarsichtfolie abdecken.

Für das Kartoffelbrot bietet sich auf die Form des „Pain fendu“ an: hierfür die Laibe vor dem Ruhen großzügig bemehlen, nach dem Ruhen ein nicht zu dickes Nudelholz (4-5 cm Durchmesser) kräftig in die Mitte des Laibes drücken, um ihn in 2 gleiche Teile zu unterteilen. Das Nudelholz fast bis zur Arbeitsfläche durchdrücken und etwas hin- und herrollen, um ein offenes „Tal“ mit 2 aufsteigenden „Bergen“ zu erzeugen. Nun das Nudelholz entfernen, den Laib hochnehmen und überschüssiges Mehl abschütteln. Das Brot mit beiden Händen halten und so zusammendrücken, dass sich die beiden Berge oben berühren, das Tal aber erhalten bleibt. Die Brote mit der Einkerbung nach unten in Gärkörbe setzen und gehen lassen.

Stückgare: etwa 1 1/4 Stunden bei 24°C.

Den Backofen mit [Backstein](#) auf 230°C vorheizen.

Backen: Das Brot in den Ofen schieben und mit Dampf einschießen, dann etwa 40 Minuten backen. Falls das Brot zu schnell bräunt, die Temperatur auf 225° oder 220° absenken. Die Brote gehen im Ofen sehr schön auf.

Mr. Hamelman empfiehlt für dieses Rezept ofengeröstete Kartoffeln, die er mit einem Messer oder [Teigabstecher](#) in kleine Stücke hackt. Er verwendet dabei die Kartoffelschalen mit. Ich habe mehligere Kartoffeln (mehr als 250 g nehmen) in Alufolie gepackt und 1 Stunde im 200°C heißen Ofen gebacken. Sie sollten so schmecken, wie eine Backkartoffel, wie man sie im Steakhaus bekommt. Die Schalen habe ich größtenteils entfernt.

-