

# Kartoffelflockenbrot

- Donnerstag, Oktober 25, 2012

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

Zurück

Weiter

*Nachdem Petra Holzapfel vor kurzer Zeit ein Rezept mit Kartoffelflocken vorgestellt hat, musste ich es unbedingt jetzt nachbacken. Kartoffelflocken sind ja eine Zutat, die die Profibäcker bei vielen Broten gerne nehmen.*

*Es ist dabei nicht leicht, die richtigen Kartoffelflocken zu finden. Leider gibt es da viele verschiedene Sorten, und das Mischungsverhältnis mit Wasser oder Milch ist immer anders.*

*Ich habe bei dem Rezept von Petra die Flüssigkeitsmenge erhöht. Und, da ich das besondere Mehl von Petra nicht hatte, habe ich das französische Banettemehl T 65 genommen.*

*Es ging aber auch mit diesem Mehl sehr gut. Das Brot hat eine schöne, weiche, gleichmäßige Krume und eine schöne knusprige Kruste.*

## 1. Vorteig

- 250 g [Weizenmehl T 65](#)
- 113 g Wasser
- 2,5 g Hefe

Hieraus einen sehr festen Vorteig herstellen und mit der Hand kräftig durchkneten, bis ein Teigball entsteht. Den Ball zugedeckt über Nacht bei Raumtemperatur gehen lassen.

## 2. Hauptteig

- Vorteig
- 675 g [Weizenmehl T 65](#)
- 75 g [Roggenmehl Type 1150](#)
- 23 g Frischhefe
- 390 g Wasser
- 155 g Milch
- 60 g Kartoffelflocken (Pfanni)
- 20 g Salz

[Zubereitung](#)

Zubereitung

## 3. Zubereitung

Mehl, Wasser, Frischhefe und Vorteig zusammen 7 Minuten kneten. In der Zwischenzeit aus den Kartoffelflocken und der Milch ein Püree herstellen. Nach den 7 Minuten Knetzeit das Püree und das Salz zugeben und nochmals 10 Minuten langsam kneten. Den Teig im Kessel belassen, mit einer Frischhaltefolie abdecken und 1 Stunde gehen lassen. Er sollte sich in dieser Zeit mindestens verdoppeln. Danach habe ich 3 gleich große Teigballen abgewogen und sehr schön rundgewirkt. Die Teigballen verkehrt herum in [Leinentücher](#) einziehen, mit einer [Plastikfolie](#) abdecken und wiederum 1 Stunde gehen lassen.

Danach die Teiglinge vorsichtig umgedreht auf einen [Schiesser](#) setzen, mit Roggenmehl abstäuben und je nach Gusto mit dem [Bäckermesser](#) einschneiden. Bei 230° 40 Minuten abbacken. Beim Einschießen kräftig schwaden und nach 10-15 Minuten den Dampf wieder ablassen.

## Kartoffelflockenbrot

*Nachdem Petra Holzapfel vor kurzer Zeit ein Rezept mit Kartoffelflocken vorgestellt hat, musste ich es unbedingt jetzt nachbacken. Kartoffelflocken sind ja eine Zutat, die die Profibäcker bei vielen Broten gerne nehmen. Es ist dabei nicht leicht, die richtigen Kartoffelflocken zu finden. Leider gibt es da viele verschiedene Sorten, und das Mischungsverhältnis mit Wasser oder Milch ist immer anders. Ich habe bei dem Rezept von Petra die Flüssigkeitsmenge erhöht. Und, da ich das besondere Mehl von Petra nicht hatte, habe ich das französische Banettemehl T 65 genommen. Es ging aber auch mit diesem Mehl sehr gut. Das Brot hat eine schöne, weiche, gleichmäßige Krume und eine schöne knusprige Kruste.*

- Leinentücher
- Plastikfolie
- Schießer
- Bäckermesser

### 1. Vorteig

- 250 g Weizenmehl T65
- 113 g Wasser
- 2,5 g Hefe

### 2. Hauptteig

- Vorteig
- 675 g Weizenmehl T65
- 75 g Roggenmehl 1150
- 23 g Frischhefe
- 390 g Wasser

- 155 g Milch
- 60 g Kartoffelflocken (Pfanni)
- 20 g Salz

## 1. Vorteig

1. Hieraus einen sehr festen Vorteig herstellen und mit der Hand kräftig durchkneten, bis ein Teigball entsteht. Den Ball zugedeckt über Nacht bei Raumtemperatur gehen lassen.

## 2. Hauptteig

1. Mehl, Wasser, Frischhefe und Vorteig zusammen 7 Minuten kneten. In der Zwischenzeit aus den Kartoffelflocken und der Milch ein Püree herstellen. Nach den 7 Minuten Knetzeit das Püree und das Salz zugeben und nochmals 10 Minuten langsam kneten.
2. Den Teig im Kessel belassen, mit einer Frischhaltefolie abdecken und 1 Stunde gehen lassen. Er sollte sich in dieser Zeit mindestens verdoppeln.
3. Danach habe ich 3 gleich große Teigballen abgewogen und sehr schön rundgewirkt. Die Teigballen verkehrt herum in Leinentücher einziehen, mit einer Plastikfolie abdecken und wiederum 1 Stunde gehen lassen.
4. Danach die Teiglinge vorsichtig umgedreht auf einen Schiesser setzen, mit Roggenmehl abstäuben und je nach Gusto mit dem Bäckermesser einschneiden. Bei 230° 40 Minuten abbacken. Beim Einschießen kräftig schwaden und nach 10-15 Minuten den Dampf wieder ablassen.

Brot

Deutsch

Hefe, Kartoffelflocken, Roggenmehl, Vorteig, Weizenmehl

-