

Pollerbrot (Teil III)

- Freitag, Mai 01, 2015

<https://ketex.de/blog/pollerbrot-teil-iii/>

Zurück

Weiter

Hier nun das dritte Rezept für die Pollerbrotform. Es ist ein Weizenbrot mit einem kleinen Anteil von gekochten Kartoffeln, angelehnt an das Rezept von Peter Kapp, den "Pain Marly". Es ist ein relativ schnelles Rezept. Man kann aber auch, wenn man möchte, die Form (gefüllt mit dem Teig) über Nacht in den Kühlschrank stellen. Dann bekommt es noch einmal mehr an Geschmack.

1. Hauptteig

680 g [Weizenmehl 550](#) oder [La Banette T 65](#)

100 g gekochte Kartoffel (gestampft)

400 g Wasser

16 g Salz

12 g Hefe

11 g Olivenöl

[Zubereitung](#)

Zubereitung

2. Zubereitung

Alle Zutaten ohne das Salz und das Olivenöl langsam in der [Küchenmaschine](#) 15 Minuten kneten. Dann das Salz und das Olivenöl zugeben und solange kneten, bis sich der Teig vom Schüsselboden löst. Jetzt folgt eine Teigruhe von 30 Minuten. Danach den Teig in 3 gleich große Teile teilen (ca. 406 g), diese rundwirken und dann lang stoßen und in die einzelnen, gut ausgebutterten oder mit Trennspray gesprühten [Poller](#) füllen und leicht andrücken. Jetzt die Form bei Raumtemperatur zur Gare stellen. Man kann aber auch die Form (gefüllt mit dem Teig) über Nacht in den Kühlschrank stellen und am nächsten Tag wieder auf Raumtemperatur kommen lassen.

Die volle Gare ist erreicht, wenn der Teig den Rand der Formen erreicht hat. Den Ofen auf 230-240° vorheizen.

Die Form in den Ofen stellen und kräftig schwaden. Den Dampf nach 15 Minuten wieder ablassen. Je nach gewünschter Bräune den Ofen auf 180° zurückstellen und noch weitere 30 Minuten backen.

Danach die kleinen Brote aus der Form schütteln und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Pollerbrot (Teil III)

Hier nun das dritte Rezept für die Pollerbrotform. Es ist ein Weizenbrot mit einem kleinen Anteil von gekochten Kartoffeln, angelehnt an das Rezept von Peter Kapp, den "Pain Marly". Es ist ein relativ schnelles Rezept. Man kann aber auch, wenn man möchte, die Form (gefüllt mit dem Teig) über Nacht in den Kühlschrank stellen. Dann bekommt es noch einmal mehr an Geschmack.

- Küchenmaschine
- Pollerbrotbackform

- 680 g Weizenmehl 550 oder La Banette T65
- 100 g gekochte Kartoffel (gestampft)
- 400 g Wasser
- 16 g Salz
- 12 g Hefe
- 11 g Olivenöl

1. Alle Zutaten ohne das Salz und das Olivenöl langsam in der Küchenmaschine 15 Minuten kneten.
2. Dann das Salz und das Olivenöl zugeben und solange kneten, bis sich der Teig vom Schüsselboden löst. Jetzt folgt eine Teigruhe von 30 Minuten.
3. Danach den Teig in 3 gleich große Teile teilen (ca. 406 g), diese rundwirken und dann lang stoßen und in die einzelnen, gut ausgebutterten oder mit Trennspray gesprühten Poller füllen und leicht andrücken.
4. Jetzt die Form bei Raumtemperatur zur Gare stellen. Man kann aber auch die Form (gefüllt mit dem Teig) über Nacht in den Kühlschrank stellen und am nächsten Tag wieder auf Raumtemperatur kommen lassen.
5. Die volle Gare ist erreicht, wenn der Teig den Rand der Formen erreicht hat. Den Ofen auf 230-240° vorheizen.
6. Die Form in den Ofen stellen und kräftig schwaden. Den Dampf nach 15 Minuten wieder ablassen. Je nach gewünschter Bräune den Ofen auf 180° zurückstellen und noch weitere 30 Minuten backen.
7. Danach die kleinen Brote aus der Form schütteln und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Brot

Deutsch

Hefe, Kartoffeln, Weizenmehl

-