

Kartoffel-Röstzwiebel-Trilogie Nr. 1

- Donnerstag, Februar 02, 2017

<https://ketex.de/blog/kartoffel-roestzwiebel-trilogie-nr-1/>

Zurück

Weiter

Hier kommt der erste Teil der Kartoffel-Zwiebel-Trilogie (Brot, Brötchen und Baguette). Die Kombination von Kartoffeln und Röstzwiebel ergibt einen wunderbaren Geschmack.

Hier bei diesem Rezept habe ich den Teig in 2 Hälften geteilt und aneinander in einen länglichen Gärkorb gegeben. Somit ist auch für kleine Familien praktisch, die lieber kleinere Brote haben, denn die beiden Teile lassen sich wunderbar auseinanderbrechen. Eines davon kann man einfrieren, und das andere wird gleich verzehrt.

Ich habe zwei dieser Brote gebacken: eines mit und eines ohne Zwiebeln. Bitte darauf achten, dass das Brot mit Zwiebeln eine längere Gärzeit braucht als das ohne. Warum das so ist, kann ich nicht sagen.

Viel Spaß beim Nachbacken.

1. Sauerteig

- 100 g [Roggenmehl 1150](#)
- 100 g Wasser
- 10 g [Roggen-Anstellgut](#)

Alles gut und klümpchenfrei verrühren und 16 Stunden bei 26° oder bei Raumtemperatur 16-18 Stunden abgedeckt reifen lassen.

2. Vorteig

- 120 g [Weizenmehl Rustica hell](#)
- 120 g Wasser
- 1 g Frischhefe

Auch hier alles klümpchenfrei verrühren und 12-14 Stunden bei Raumtemperatur abgedeckt stehen lassen.

3. Hauptteig

- Sauerteig
- Vorteig
- 100 g [Roggenmehl 1150](#)
- 355 g [Weizenmehl Rustica hell](#)
- 230 g Wasser

- 13 g Frischhefe
- 13 g Salz
- 50 g gekochte Kartoffeln (durchgedrückt)
- 50 g geröstete getrocknete Zwiebeln

[Zubereitung](#)

Zubereitung

4. Zubereitung

Alle Zutaten mindestens 20 Minuten in der [Küchenmaschine](#) kneten. Danach eine Teigruhe von 30 Minuten einhalten. Den Teig in 2 gleich große Hälften teilen und schön rundwirken.

Die runden Teiglinge in einen [länglichen Gärkorb](#) mit [Baumwollüberzug](#), der mit Roggenvollkornmehl ausgemehlt ist, aneinander setzen.

Jetzt zur Gare stellen bei 28° für ca. 1 Stunde (dazu braucht man in der Regel eine [Gärbox](#)), bei Raumtemperatur entsprechend länger.

Den Ofen auf 240° vorheizen. Den Teigling auf einen [Schießer](#) stürzen, einschneiden und mit viel Schwaden in den Ofen geben. Je nach gewünschter Bräunung 45-50 Minuten backen. Auf einem Rost abkühlen lassen.

Kartoffel-Röstzwiebel-Trilogie Nr. 1

Hier kommt der erste Teil der Kartoffel-Zwiebel-Trilogie (Brot, Brötchen und Baguette). Die Kombination von Kartoffeln und Röstzwiebel ergibt einen wunderbaren Geschmack. Hier bei diesem Rezept habe ich den Teig in 2 Hälften geteilt und aneinander in einen länglichen Gärkorb gegeben. Somit ist auch für kleine Familien praktisch, die lieber kleinere Brote haben, denn die beiden Teile lassen sich wunderbar auseinanderbrechen. Eines davon kann man einfrieren, und das andere wird gleich verzehrt. Ich habe zwei dieser Brote gebacken: eines mit und eines ohne Zwiebeln. Bitte darauf achten, dass das Brot mit Zwiebeln eine längere Gärzeit braucht als das ohne. Warum das so ist, kann ich nicht sagen. Viel Spaß beim Nachbacken.

- Küchenmaschine
- längliches Gärkörbchen
- Baumwollüberzug
- Gärbox
- Schießer

1. Sauerteig

- 100 g Roggenmehl 1150
- 100 g Wasser
- 10 g Roggen-Anstellgut (ASG)

2. Vorteig

- 120 g Weizenmehl Rustica hell
- 120 g Wasser
- 1 g Frischhefe

3. Hauptteig

- Sauerteig
- Vorteig
- 100 g Roggenmehl 1150
- 355 g Weizenmehl Rustica hell
- 230 g Wasser
- 13 g Frischhefe
- 13 g Salz
- 50 g gekochte Kartoffeln (durchgedrückt)
- 50 g geröstete getrocknete Zwiebeln

1. Sauerteig

1. Alles gut und klümpchenfrei verrühren und 16 Stunden bei 26° oder bei Raumtemperatur 16-18 Stunden abgedeckt reifen lassen.

2. Vorteig

1. Auch hier alles klümpchenfrei verrühren und 12-14 Stunden bei Raumtemperatur abgedeckt stehen lassen.

3. Hauptteig

1. Alle Zutaten mindestens 20 Minuten in der Küchenmaschine kneten. Danach eine Teigruhe von 30 Minuten einhalten. Den Teig in 2 gleich große Hälften teilen und schön rundwirken.
2. Die runden Teiglinge in einen länglichen Gärkorb mit Baumwollüberzug, der mit Roggenvollkornmehl ausgemehlt ist, aneinander setzen.
3. Jetzt zur Gare stellen bei 28° für ca. 1 Stunde (dazu braucht man in der Regel eine Gärbox), bei Raumtemperatur entsprechend länger.

4. Den Ofen auf 240° vorheizen. Den Teigling auf einen Schiesser stürzen, einschneiden und mit viel Schwaden in den Ofen geben. Je nach gewünschter Bräunung 45-50 Minuten backen. Auf einem Rost abkühlen lassen.

Brot

Deutsch

Anstellgut, Hefe, Kartoffeln, Roggenmehl, Rustica-Mehl, Sauerteig, Vorteig, Zwiebeln

-