

Kartoffel-Röstzwiebel-Trilogie Nr. 3

- Mittwoch, März 01, 2017

<https://ketex.de/blog/kartoffel-roestzwiebel-trilogie-nr-3/>

Hier nun die dritte Variante. Der Teig ist gleich, nur die Wassermenge wurde um 70 g erhöht. Der Teig ist etwas schwieriger zu bearbeiten, und es braucht etwas, bis man die Baguette formen kann. Durch die erhöhte Wassermenge bekommt man aber eine schöne, größere Porung.

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](#)
- 300 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. Ich habe nur die Hälfte mit Röstzwiebeln gemacht, und diese in den letzten 2 Minuten bei der Hälfte des Teiges mitkneten lassen. Jetzt Stücke von ca. 220-250 g abwiegen und schön rundschieben. Die runden Teiglinge mit den Fingerspitzen zu einem kleinen Rechteck formen. Dann von oben her den Teig einschlagen und zu einer Roulade formen. Jetzt die Teiglinge mit einer [Folie](#) abdecken und 30 Minuten ruhen lassen. Danach die Teiglinge wieder mit den Fingerkuppen zu einem Rechteck drücken und einmal von oben zur Mitte und einmal von unten zur Mitte einfalten. Jetzt die Teiglinge in die Länge wirken. Es braucht etwas, bis man das gut beherrscht und eine gleichmäßige Wurst von ca. 40 cm Länge herstellen kann. Die Enden bitte gegeneinander rollen: so entstehen die Spitzen. Die Teiglinge dann ca. 50 Minuten in ein [Leinentuch](#) zur Gare legen. Zwischen den Teiglingen immer das Leinentuch hochziehen, damit der nächste Teigling wieder angelegt werden kann. Alles mit Folie abdecken und wieder 30 Minuten warten.

Den Ofen auf 240° vorheizen. Die Teiglinge mittels einer [Kippdiel](#) auf einen [Schiesser](#) oder ein [Lochblech](#) legen, dreimal einschneiden und mit viel Schwaden in den Ofen geben. Je nach gewünschter Bräunung 20–25 Minuten backen. Auf einem Rost abkühlen lassen.

i

-