

## Kartoffelbrot

### Backrezept:

Ein Basisrezept 12 verschiedene Brote von Zorra, Seite 27.

### Die Zeiten am Backtag:

Vorbereitung = 20 Minuten » Kitchen Aid= 14 Minuten » Stockgare = 150 Minuten » Stückgare = 60 Minuten » Backen = 45 Minuten »  **$\Sigma = 279 \text{ Minuten} = 4\text{h}39$**

### Vorteig:

Alle Zutaten mischen und gut kneten. 1 Stunden anspringen lassen und über Nacht im Kühlschrank stehen lassen.

### Vorbereitung I:

Die Kartoffeln abkochen und über Nacht abgedeckt im Kühlschrank stehen lassen.

### Vorbereitung II:

Am Backtag die Kartoffeln in die Schüssel reiben.

### Kitchen Aid:

Stufe 1 (Mischen) = 5 Minuten

Stufe 2 (Kneten) = 8 Minuten. 3 Minuten vor Knetende das Salz zugeben.

Von Hand fertigkneten.

### Stockgare:

150 Minuten; 3 x falten.

### Stückgare:

Einen Laib formen und 45 Minuten mit Schluss nach unten im bemehlten Gärkorbchen gehen lassen.

### Backen:

45 Minuten bei 250°C auf dem heißen Stein im Schmortopf. Nach 30 Minuten den Deckel abnehmen; die Bräune kontrollieren.

Gesamte Mengen		
Zutaten	Gramm	Bäcker%
Weizenmehl Typ 550	425	} 100
Weizenvollkornmehl (15%)	75	
Wasser	306	61,2
Gekochte Kartoffel	184	37
Frischhefe	10	2
Salz	12	2,4
Summen	1012	202,6

Pâte fermentée 50%		
Zutaten	Gramm	Bäcker%
Weizenmehl Typ 550	175	} 100
Weizenvollkornmehl	75	
Wasser	167	66,7
Frischhefe	5	2
Salz	3,3	1,3

Endgültiger Teig	
Zutaten	Gramm
Weizenmehl Typ 550	250
Wasser	139
Gekochte Kartoffel	184
Frischhefe	5
Salz	8,7
Pâte fermentée	425,3
<b>TA [Theor.] = 161</b>	

**Achtung:** Vor dem Backen immer vorsichtig sein, daß die Finger, Hände und Unterarme nicht den extrem heißen Schmortopf berühren.

Immer geeignete Schutzhandschuhe tragen!