

Brotkrümel

der Zeller-Mühle Online-Shop für Hobbybäcker

Kartoffelbrot mit Pellkartoffelmehl

Pellkartoffelmehl lässt sich nicht nur als wunderbarer Frischhalter in vielen Arten von Backwaren einsetzen, man kann damit auch herrliche Kartoffelbrote herstellen. Wie das funktioniert zeigt diese Rezeptur, die man ohne großartige Vorbereitung herstellen kann. Und spätestens, wenn Ihr das mal gebacken und verkostet habt, wisst ihr, warum ich diesen Rohstoff so gerne einsetze.

Rezeptur

Hier folgend seht Ihr schon mal die Rezeptur. Zum Nachbacken solltet Ihr Euch die jedoch in Form der beiliegenden Excel-Tabelle herunterladen, denn darin könnt Ihr einfach ausrechnen lassen, welche Zutatenmengen ihr für Eure gewünschte Teigmenge benötigt.

Zutat	Menge	ME
Weizenmehl Type 550, 812 oder T65	700 g	
Roggenmehl Type 997 oder 1150	50 g	
Emmer-Vollkornmehl	250 g	
Pellkartoffelmehl	100 g	
Malzextraktmehl	20 g	
Pfannensalz	25 g	
Hefe	22 g	
Rapsöl/Sonnenblumenöl	20 g	
Muskatblüte (nach Geschmack) ca.	1 g	
Pfeffer nach Geschmack (optional)		
Wasser	950 g	



Teigherstellung:

Weizenmehl mit Pellkartoffelmehl trocken vermischen (da es sonst klumpen würde), dann alle weiteren Zutaten zugeben und zu einem nicht zu festen Teig verkneten.

Knetzeit: ca. 10 Minuten langsam und ca. 3 Minuten etwas schneller

Teigtemperatur: 24-26°C

Teigruhe: ca. 60 Minuten – nach 30 Minuten 1-2x aufziehen/falten.

Aufarbeitung:

Teig in 2 gleich schwere Stück teilen, wirken und formen. Teigoberfläche gut mit Roggenmehl oder Paniermehl bestäuben. Mit dem Schluss nach oben in ein bemehltes Gärkorbchen legen, abdecken und gehen lassen.

Stückgare: 60-80 Minuten - bis zur knapp volle Gare

Backen:

Backofen mit Backblech oder Backstein vorheizen auf ca. ca. 240-250°C. Teig vorsichtig auf Backpapier oder Schieber kippen, nach Wunsch einschneiden, Einschnitte kurz öffnen

Brotkrümel

der Zeller-Mühle Online-Shop für Hobbybäcker

lassen, auf heißes Backblech/Backstein legen, mit Wasser besprühen und mit Schwaden anbacken, ca. 15 Minuten bei 240-250°C, dann mit fallender Temperatur auf ca. 190-200° ausbacken. Nach ca. 20 Minuten Schwaden ablassen (Ofentüre kurz öffnen). Für eine bessere Krustenbildung evtl. die letzten 5 Minuten die Temperatur nochmals auf 240°C erhöhen, mit Umluft und leicht geöffneter Ofentür zu Ende backen.

Backzeit gesamt: ca. 40-50 Minuten – Brot sollte gut ausgebacken sein, ausreichend lange backen, aber nicht zu dunkel.

Erklärung zu Rohstoffe und Alternativen

- Wenn man kein Emmervollkornmehl im Haus hat, kann man selbstverständlich auch Einkorn oder Weizen nehmen. Wer das Brot heller haben möchte, ersetzt das Vollkornmehl einfach gegen ein ausgemahlenes Weizenmehl.
- Das Malzextraktmehl, welches für die Geschmacksabrundung und für die Hefegärung eingesetzt wird, kann auch gegen Honig, Zucker oder Agavensirup ausgetauscht werden.
- Die Dinkelflocken können auch gegen Hafer-, Gerste- oder Einkornflocken ausgetauscht werden, das Emmervollkornmehl gegen eines aus Dinkel oder Einkorn.
- Wer gerne ein körniges Brot aus dieser Grundrezeptur basteln möchte, weicht 10-15% Ölsaaten in Form eines Quellstücks ein und gibt dieses dem Hauptteig dazu. Salzmenge anpassen nicht vergessen!
- Das Pflanzenöl dient dazu die Krume schön weich zu halten. Wer das Brot "toastiger" machen möchte, kann auf bis zu 8% hoch gehen oder alternativ Butter verwenden.
- Die Hefemenge passt jeder für sich an, je nach gewünschter Geschwindigkeit. Alternativ zur Frischhefe geht auch Trockenhefe mit ca. 1/4 der Menge.
- Die Wassermenge wird so eingestellt, dass der Teig die gewünschte Konsistenz hat.



Schlusswort

Beim Backen wünschen wir Euch viel Spaß und auch den nötigen Erfolg. Wenn Ihr Fragen habt, egal ob zu Rohstoffen, Verfahren oder weil etwas nicht so geklappt hat wie gewünscht, schreibt es einfach in die Kommentare.

Euer Brotkrümel-Team