



dinkel-kartoffel-brot („kardinkel“)

Für 1 Laib

zutaten

Sauerteig

101 g Wasser (75 Grad)
179 g Kartoffeln (gekocht, gepellt, zerdrückt)
119 g Roggenvollkornmehl
2 g Salz
24 g Roggenanstellgut

Quellstück

130 g getrocknete Feigen
27 g Apfelsaft

Hauptteig

238 g Wasser (40 Grad)
10 g Salz
465 g Dinkelmehl (Typ 1050)
7 g Butter (zimmerwarm)

Außerdem: Öl und Kartoffelstärke



zubereitung

Die Zutaten für den SAUERTEIG von Hand oder mit der Küchenmaschine vermischen und den Teig abgedeckt bei 20-22 Grad 12-16 Stunden reifen lassen.

Für das QUELLSTÜCK die Feigen in mittelgroße Stücke schneiden und mit 27 g Apfelsaft übergießen. 12-24 Stunden einweichen, dabei ab und an umrühren. Saftüberschuss abseihen.

Für den HAUPTTEIG alle Zutaten mit dem Sauerteig in der Küchenmaschine 8 Minuten auf niedrigster Stufe und anschließend 2-3 Minuten auf zweiter Stufe kneten, bis ein mittelfester, klebriger aber elastischer Teig entsteht.

Nun das Quellstück unterrühren und den Teig in einer geölten Schüssel oder Teigwanne bei Raumtemperatur zugedeckt 2 Stunden reifen lassen. Dabei nach 30, 60 und 90 Minuten den Teig dehnen und falten.

Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und schonend von unten zur Mitte hin rund einschlagen, um das enthaltene Gärgas im Teig zu belassen und dennoch eine straffe Teighaut zu erhalten.



Teig mit Schluss nach unten in einen mit Kartoffelstärke bestäubten Gärkorb geben und 60 Minuten bei 20-22 Grad reifen lassen.

Teigling auf ein mit Backpapier belegtes Backblech stürzen und 55 Minuten bei 250 Grad mit fallender Temperatur (nach 10-15 Minuten Temperatur auf 210 Grad reduzieren) mit Dampf backen. (Dafür während des Aufheizens ein feuerfestes kleines, mit Steinen gefülltes Gefäß in den Ofen stellen. Sobald das Brot in den Ofen kommt, 50-60 ml Wasser schnell in die Form gießen und Ofentür schließen. Nach 10 Minuten die Ofentür kurz öffnen, um den Dampf entweichen zu lassen.)

Für Tipps und Kniffe rund um die Brotbereitung empfehle ich die Seite www.baeckerlatein.de von Lutz Geißler.



Quelle: „Der Feinschmecker“, Ausgabe 3/2021 // www.ploetzblog.de // www.baeckerlatein.de