Wir backen: Kartoffelbrötchen rustikal
Menge: ca. 20 Stück

backmeister-roman.de

x-ypsilon-z
sehen-verstehen-nutzen

Pos.	Wir brauchen:	Getreide gesamt 1000	g	
1				
2				
3	Weizenmehl 550	500	g	50%
4	Hartweizenmehl	80	g	8%
5	Roggenmehl 1150	80	g	8%
6	Weizenvollkornmehl	80	g	8%
7	Dinkelmehl 630	80	g	8%
8	Kartoffeln gekocht	160	g	16%
9	Aromamalz inaktiv	20	g	2%
10				
11				
12				
13				
14	Frischhefe	15	g	1,5%
15	oder Trockenhefe 8 g			
16				
17	Öl (Sonnenblumenöl)	10	g	1%
18				
19	Rübensirup	10	g	1%
20				
21	Salz	18	g	1,8%
22				
23	Naturjoghurt 3,5%	150	g	15%
24				
25	Wasser	520	g	52%
26				
27				
28				

Teiggewicht gesamt: 1.723 g
Teigausbeute (TA) netto: 167
Teigtemperatur: 22 °C

Arbeitsschritt 1	Menge
vorbereiten	in g
Kartoffeln kochen, auskühlen lassen, schälen und in Scheiben schneiden. (ca. 3 mm)	
bereitstellen	
Kartoffeln am besten einen Tag vor Backbeginn kochen.	

	Menge
	in g
Tipp: Hat Ihre Knetmaschine viele Knetstufen und arbeitet auf den ersten Stufen sehr langsam, wählen Sie eine höhere, aber nicht zu hohe, Knetstufe.	

Arbeitsschritt 2	Menge
In eine Schüssel geben	in g
Weizenmehl 550	500
Hartweizenmehl	80
Roggenmehl 1150	80
Weizenvollkornmehl	80
Dinkelmehl 630	80
Aromamalz	10
Salz	18
mischen und bereitstellen (Mehlmischung)	

	Menge
	in g

Arbeitsschritt 3		Menge
Hauptteig		in g
In die Knetschüssel geben:		
Wasser kalt		520
Frischhefe		15
Rübensirup		10
Mit einem Schneebesen verrühren.		
zugeben:		
Mehlmischung		
Naturjoghurt 3,5%		150
Knetstufe 1	5	Min.
Teigruhe abgedeckt:	10	Min.
Knetstufe 1	4	Min.
Knetstufe 2	2	Min.
Teigruhe abgedeckt:	5	Min.
zugeben:		
Kartoffeln		160
Öl		10
Knetstufe 1	3	Min.
Knetstufe 2	1	Min.
Teig abgedeckt in den Kühlschrank stellen.	5	h

Weiter auf Seite 2

x-ypsilon-z
sehen-verstehen-nutzen

Step	Kurz und bündig	Kommentar	Backen
1	Teig bei Raumtemperatur aklimatisieren lassen. ca. 2 h	Aus dem Kühlschrank nehmen und abgedeckt in der Schüssel stehen lassen. Der Teig sollte Zimmertemperatur haben.	Ober/Unterhitze: 220 °C oder
2	Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben.	Weizenmehl Teigoberfläche nicht mehlen!	Umluft: 200 °C Backzeit: 18-22 Min. (je nach Ofentemperaturtoleranz!)
3	Den Teig an den Enden leicht zu einem Viereck ziehen.	Den Teig von der Unterseite an den oberen und unteren Enden leicht nach außen ziehen.	Dampf geben: ja
4	Teig zu einem Viereck einschlagen (falten). 2 X	Die obere Teighäfte zur Mitte einschlagen. Das Mehl abpinseln und die Unterseite auf die bereits eingeschlagene Seite legen. Das ganze wiederholen.	(Die Menge eines Schnapsglases in die heiße Form schütten.)
5	Teigoberfläche mehlen und den Teig komplett drehen u. den Teig leicht mehlen.	Die Unterseite liegt jetzt oben.	Dampf ablassen nach: 10 Min. (Ofentüre ca. 5 Sec. öffnen.)
6	Teig flachdrücken, erst in Streifen, dann in Vierecke schneiden.	Teigdicke: 3 cm Teiglinggröße: 5 x 5 cm	runterschalten nach: -- Min. auf: -- °C
7	Zwei Teiglinge aufeinander legen und straff einrollen.	Zwischen den Teiglingen darf sich ein leichter Mehlfilm befinden. (Dadurch reißt der Ausbund schön auf.)	weiter runterschalten nach: -- Min.
8	Teiglinge leicht in Mehl wälzen.	Roggenmehl	auf: -- °C
9	Teiglinge auf zwei Bleche setzen.	Oder die Teiglinge auf Backroste setzen. **Vorteil Backrost:** Überschüssiges Backpapier mit einer Schere	Ofenspalt öffnen nach: -- Min.
10	Schluss: unten	wegschneiden. So kann sich der Dampf besser im Backraum verteilen. Das Backgut hat mehr Volumen und mehr Glanz.	wie lange: -- Min. Nach dem Backen:
11	Teigruhe abgedeckt: ca. 40 Min.	Das Volumen hat sich knapp verdoppelt.	Auf einem Gitter auskühlen lassen.
12	Backofen rechtzeitig vorheizen.	Eine Backform ohne Wasser auf den vorderen Ofenboden stellen. (Dient zur Dampferzeugung)	
13	Vor dem Backen Teiglinge umdrehen.	Der Schluss liegt nun oben.	