

ALM-REZEPT: KARTOFFEL-WALNUSS-BROT nach Lutz Geißler



Kartoffelpulver

Ca. 800 g Kartoffeln mit der Schale waschen und reiben. In einem Tuch kräftig auspressen und im Ofen bei 180°C trocken rösten. Die Tür des Backofen einen Spalt geöffnet lassen damit die Feuchtigkeit entweichen kann. Zum Schluss in einem Fleischwolf zerreiben oder Kleinstoßen.

Das Rezept ist für zwei Brote ausgelegt.

Am Vortag

Zutaten & Zubereitung Quellstück:

- 150 g Roggenvollkornmehl
- 200 g Buttermilch

Das Roggenmehl mit der Buttermilch vermischen und 12-20 Stunden bei Raumtemperatur quellen lassen.

ALM-REZEPT: KARTOFFEL-WALNUSS-BROT nach Lutz Geißler

Am Backtag

Zutaten Hauptteig:

-
- 850 g Ruchmehl
- 600 g Wasser (35°C)
- 200 g Kartoffeln (roh, grob gerieben)
- 50 g Kartoffelpulver
- 10 g Frischhefe
- 20 g Salz
- 200 g Walnüsse (geviertelt und geröstet)
- Quellstück

Zubereitung:

Alle Zutaten außer die Walnüsse 5 Minuten auf niedrigster und 7 Minuten auf zweiter Stufe einen straffen Teig kneten, der sich vollständig vom Schüsselrand löst. Die Nüsse auf niedrigster Stufe einarbeiten. Teigtemperatur ca. 27°C

2 Stunden den Teig abgedeckt ruhen lassen. Alle 30 Minuten dehnen und falten.

Den Teig nach dieser Zeit halbieren und schonend länglich wirken.

Mit Schluss nach oben 40 Minuten im Gärkorb gehen lassen.

Einschneiden und 10 Minuten bei 250°C backen und schwaden und anschließend 40 Minuten auf 220°C weiter backen.

Ich habe nach ca. 30 Minuten die Hitze auf 180°C reduziert, weil mir das Brot sonst zu dunkel geworden wäre. Ich denke das ist abhängig in welchem Ofen man das Brot backt.