

Kartoffel Kruste Dinkel



Getreide	Dinkel, Roggen
Menge	2 Brote im Kasten à 550 g
Teig Methode	Poolish, Backferment, Kochstück, Brot Teig
Zeit	für deine Arbeit 45 Minuten für den Teig 26 Stunden zum Backen 55 Minuten

ZUTATEN	METHODE UND ZEIT
	Hebel (Poolish), Tag 1 am Abend
150 g Dinkel Vollkorn Mehl	in eine Schüssel wiegen und mit
20 g Goldsaft	
2 g Hefe	
150 g Wasser, 24 °C	von Hand oder mit der Küchenmaschine gleichmäßig vermischen. Den Hebel abdecken und für 1 Stunde bei Raumtemperatur reifen lassen. Dann in den Kühlschrank stellen und für 17 Stunden reifen lassen.
	Brühstück, Tag 1 am Abend
40 g Dinkel Flocken	mit
20 g Lein Mehl	
12 g Salz	trocken vermischen.
200 g Wasser	Das Wasser im Wasserkocher aufkochen. Das sprudelnd heiße Wasser über die Flockenmischung gießen und sofort einrühren. Etwas abkühlen lassen, dann mit Folie direkt auf der Oberfläche abdecken und kalt stellen.
	Backferment > Tag 2 in der Früh
60 g Basis Backferment	in
40 g Wasser	auflösen.
60 g Roggen Schrot	hinzufügen, zu einem weichen Teig mischen. Abdecken und ruhen lassen bei 30 °C, für 3 - 4 Stunden
	Autolyse > Tag 2 am Vormittag
320 g Hebel	mit
272 g Brühstück	vermischen, dabei das Kochstück gut zerdrücken.
300 g Dinkel Mehl 630	
½ TL Muskatnuss	frisch reiben und hinzufügen.
35 g Wasser, 6 °C	vermischen, auf langsamer Stufe für ca. 6 Minuten. Dann für ca. 60 Minuten quellen lassen.

Brot Teig > Tag 2 am Mittag

925 g Autolyse Teig mit

160 g Backferment glatt arbeiten, auf langsamer Stufe für ca. 6 Minuten.

160 g Kartoffeln bissfest gekocht und in Würfel-Stücke geschnitten hinzufügen.

Die Kartoffel Stücke behutsam von Hand oder auf langsamer Stufe für ca. 1 Minute einarbeiten.

ca. 1240 g Teigmenge gesamt

Die Teigtemperatur soll 24-25 °C betragen.

Den Teig für ca. 1 Stunde zur Reife in den Kühlschrank stellen. Während dieser Zeit 1x dehnen und falten.

Teig formen

Die Kasten-Backformen mit Trennspray einsprühen.
Auf der Arbeitsfläche Roggen Mehl verwenden.

ca. 620 g 2 Teigstücke abwiegen.



Jedes Teigstück behutsam leicht rundwirken.
Dann lang wirken, sodass ein voluminöser Zylinder entsteht.
Mit der glatten Oberfläche in Mehl wälzen

Die Teiglinge mit dem Schluss nach unten in die Backformen legen.
Dann 3-4 Scheiben Kartoffeln, ca. 3-4 mm dick geschnitten, längs auflegen und gut andrücken, sodass die Scheiben anhaften.
Zum Schluss die Teigoberfläche und die Kartoffelscheiben mit Dinkel Mehl fein bestäuben.

Stückreife

Die Backformen mit einem Tuch abdecken. Bei Raumtemperatur 20-30 Minuten reifen lassen.

Backen

Den Backofen auf 250 °C vorheizen.

Die Backformen in den heißen Backofen einschieben.

Wenn möglich, ca. 60 ml Wasser im Backofen verdampfen.

Backzeit

10 Minuten bei 250 °C
40 - 45 Minuten bei 200 °C

