



**BÖCKER**  
MITARBEITER  
REZEPT

# RUSTIKALES KARTOFFELBROT

mit BÖCKER Reinzucht-Sauerteig

## Für den Vorteig:

- 100 g Weizenmehl (Type 550)
- 100 ml lauwarmes Wasser (30 – 35 °C)
- 1 g Frischhefe (erbsengroßes Stk.)

Teigtemperatur: 26 – 28 °C  
Ruhezeit: ca. 1,5 Std.  
Kühlzeit: ca. 14 Std.

## Für den Kartoffelstampf:

ca. 150 g mehligkochende Kartoffeln

## Für den Hauptteig:

- 110 g BÖCKER Reinzucht-Sauerteig
- 200 g Roggenmehl (Type 1150)
- 220 g Weizenmehl (Type 550) + etwas mehr zum Bearbeiten
- 90 ml lauwarme Milch (30 – 35 °C)
- 90 ml lauwarmes Wasser (30 – 35 °C)
- 10 g weiche Butter
- ca. 12 g Frischhefe
- 2 TL Salz
- 1 TL Zuckerrübensirup
- Kartoffelstampf
- Vorteig vom Vortag

Teigtemperatur: 26 – 28 °C  
Ruhezeit: ca. 2 Std.



schwer



Gesamtzeit: ca. 18,5 Std.



Backzeit: ca. 50 Min.

## ZUBEREITUNG

1. Am Vortag: Für den Vorteig alle Zutaten abwägen, glattrühren und abgedeckt 2 Stunden bei Raumtemperatur (ca. 20 °C) ruhen lassen. Im Anschluss für 14 Stunden in den Kühlschrank stellen.
2. Am nächsten Tag die Kartoffeln schälen, würfeln und in wenig Wasser weich garen. Anschließend abgießen, etwas ausdampfen lassen und mit einer Gabel zu einem Brei zerdrücken.
3. Für den Hauptteig **BÖCKER Reinzucht-Sauerteig** zerbröseln, mit allen Zutaten, dem Kartoffelstampf und dem Vorteig in eine große Schüssel geben und ca. 12 Minuten mit den Knethaken der Küchenmaschine gründlich durchkneten. Danach abgedeckt bei Raumtemperatur (ca. 20 °C) ca. 45 Minuten ruhen lassen.
4. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Kugel formen und mit der Nahtfläche nach unten in einen runden bemehlten Gärkorb oder eine bemehlte Schüssel legen und abgedeckt weitere 1 bis 1,5 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen.
5. In der Zwischenzeit den Backofen auf 240 °C (Ober-/ Unterhitze) vorheizen und eine kleine, hitzebeständige Schale mit Wasser auf den Backofenboden stellen.
6. Teigling vorsichtig aus dem Gärkorb/ der bemehlten Schüssel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech stürzen und nach Belieben einschneiden.
7. Das Brot bei 240 °C (Ober-/ Unterhitze) 10 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Danach die Ofentemperatur auf 180 °C reduzieren und das Brot ca. 40 Minuten fertig backen.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!



**BÖCKER**  
SOURDOUGH

Mehr Informationen unter:  
[www.sauerteig.de](http://www.sauerteig.de) | [www.sauerteig.shop](http://www.sauerteig.shop)

# TIPPS & HINWEISE

für herzhafte Rezepte

- **BÖCKER Reinzucht-Sauerteig ist einfach und schnell in der Verwendung und vor allem gelingsicher!**

Einzigartig ist, dass das Starterprodukt entweder DIREKT in den Brotteig gegeben oder zum Ansetzen des eigenen Sauerteigs verwendet werden kann. Für leckeres Brot von bester Qualität, denn unser Produkt enthält die richtige Menge der notwendigen Milchsäurebakterien. Der BÖCKER Reinzucht-Sauerteig kann auf einfache und zuverlässige Weise bei vielen Backwaren die Backhefe ersetzen, denn der Sauerteig sorgt für ausreichend Lockerung im Brotteig. Backen Sie dafür nach unseren speziellen BACKEN OHNE HEFE – Rezepten.

- **Besonderheiten bei der Verwendung von Roggenmehl**

Roggenbrote erreichen im Vergleich zu Weizenbrot ein kleineres Volumen und eine feinere Porung. Sie haben keine Kleberstruktur wie Weizenteige, sind nicht so elastisch und gehen daher nicht so stark auf. Roggen nimmt Flüssigkeit sehr schnell auf und ist in der Verarbeitung eher klebrig. Für Mischbrote mit Roggen gilt: je höher der Roggenanteil, desto kürzer die Knetzeit.

- **Backen mit Saaten und Körnern**

Wenn den Backrezepten Körner und Saaten zugefügt werden, Flüssigkeitsmenge erhöhen. Die Saaten und Körner können für mehr Geschmack, vor der Zugabe in den Teig, geröstet werden.

- **Formen des Teiglings – Lang- oder Rundwirken**

Das Wirken ist bei fast allen Broten eine wichtige Grundlage und der erste Schritt, dem Teig seine Form zu geben. Dafür den Teig mit dem Handballen mehrfach von außen nach innen eingeschlagen, bis eine Kugel mit straffer Oberfläche entsteht. Auf der anderen Seite entsteht eine Faltkante, der sogenannte Teigschluss. Dieser ist beim Backen in der Regel unten.

- **Einschneiden des Teiglings**

Zum Einschneiden ein scharfes Messer verwenden und schnell durch den Teig ziehen, damit dieser nicht so stark am Messer klebt.

- **Knusprige Kruste**

Ideal ist ein Backofen mit Dampffunktion. Möchte man den Dampf selbst erzeugen, eine hitzebeständige Schale auf dem Boden des Backofens mit vorheizen. Wenn der Teigling in den Ofen gegeben wird, etwas Wasser in die Schale geben. Nach ca. 10 Min. Backofentür öffnen, damit der Dampf entweicht, Temperatur reduzieren. Beim Backen im Gusseisentopf, diesen im Backofen mit geschlossenem Deckel vorheizen. Teigling vorsichtig in den Topf stürzen, etwa 2/3 mit geschlossenem Topf backen und das letzte Drittel ohne Deckel, mit reduzierter Temperatur zu Ende backen.

- **Prüfen, ob das Brot fertig ist**

Als Test, ob das Brot fertig ist, einfach mit dem Fingerknöchel auf den Brotboden klopfen. Wenn es hohl klingt, ist das Brot fertig. Aber bitte Vorsicht: Verbrennungsgefahr.