



Selten habe ich von meinen Testessern eine so euphorische Resonanz erhalten, wie für dieses Brot – doch auch die Frage, ob es das auch vegan, also ohne Quark, gebe.

Also habe ich das Rezept umgebaut, den Quark weggelassen, die Wasser- und auch die Mehlmenge erhöht, außerdem mehr rohe Süßkartoffelraspeln in den Teig getan, so dass wieder rund 1 kg Brot entstanden ist. Diesmal habe ich zwei Pfundlaibe gebacken.

Insgesamt schmeckt das Brot noch etwas stärker nach der süßen Knolle, ist im Geschmack aber nicht ganz so ausgewogen, wie das Original. Die Krume ist etwas rustikaler, weniger wattig, die Kruste aber ebenso sehr knusprig. Auch von diesem veganen Brot waren meine Testesser sehr angetan, Grund genug, dieses Rezept ausnahmsweise, anstatt es dem Originalrezept als Variante anzuhängen, als eigenständiges Rezept zu veröffentlichen, zumal sich der Zeitplan etwas ändert.

Gesamtzutaten (für 2 Pfundlaibe = ca. gut 1 kg)

- 200 g Wasser
- 10 g Anstellgut (Roggen)
- 110 g Roggenmehl 997
- 5,9 g Frischhefe
- 455 g Weizenmehl 550
- 620 g Süßkartoffeln (netto 440 g:
1 ganze Süßkartoffel von ca. 450 g
+ ca. 170 g rohe Süßkartoffel für die
Raspeln)
- 9 g Zitronensaft
- 15 g Salz

Zubereitung (Fertigstellung ca. 12 Uhr)

Tag 1 – abends

Süßkartoffelpüree

Eine ganze Süßkartoffel von etwa 450 g mitsamt der Schale auf ein Backblech mit Backpapier legen und bei 180 °C (Umluft) so lange garen, bis man mit einer Gabel durchstechen kann. Das dauert je nach Dicke zwischen 45 und 90 Minuten. Die Knolle gegebenenfalls ab und zu wenden. Etwas abkühlen lassen, schälen und in grobe Stücke schneiden. Zusammen mit 9 g Zitronensaft fein pürieren und kühlstellen. Insgesamt sollten knapp 300 g Püree herauskommen. Etwas mehr oder weniger ist kein Problem.

Tag 1 – 19:00

Sauerteig

- 115 g Wasser, handwarm
- 10 g Anstellgut (Roggen)
- 110 g Roggenmehl 997

Vermengen und 14 Stunden abgedeckt bei angenehmer, warmer Temperatur gären lassen.

Vorteig

- 85 g Wasser
- 0,9 g Hefe
- 95 g Weizenmehl 550

Ebenfalls gut vermengen und abgedeckt 14 Stunden bei Kellertemperatur (12–14 °C) gehen lassen. Wer keinen kühlen Keller hat, lässt den Vorteig 2 Stunden bei Raumtemperatur anspringen und stellt ihn dann in den Kühlschrank.

Tag 2 – 8:55

Süßkartoffelraspeln

Etwa 170 g rohe Süßkartoffel mit dem Sparschäler schälen und grob raspeln, es sollten etwa 140 g Raspeln übrig bleiben. Etwas mehr oder weniger spielt keine Rolle.

Tag 2 – 9:05

Hauptteig

- Sauerteig
- Vorteig
- Süßkartoffelpüree
- Süßkartoffelraspeln
- 360 g Weizenmehl 550
- 15 g Salz
- 5 g Frischhefe

8 Minuten langsam, dann 8 Minuten schnell kneten. Gegebenenfalls anfangs mit der Teigkarte nachhelfen, da sich die Zutaten etwas schwierig vermengen lassen. 30 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

Tag 2 – 10:00

Den Teig mehrfach dehnen und falten („stretch & fold“)

Tag 2 – 10:15

Zu zwei Pfundlaiben wirken. Leicht bemehlt mit dem Schluss nach unten in kleine Gärkörbe geben, welche zuvor mit Stärkemehl eingerieben wurden. 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Tag 2 – 11:10

Die Laibe bei 250 °C (Ober-/Unterhitze) einschießen und schwaden.

Tag 2 – 11:25

Nach 15 Minuten den Ofen auf 200 °C herunterschalten und die Brote 35 Minuten fertig backen.