



KLEINE KARTOFFEL KRUSTE

ZUTATEN:

- 150 ml Wasser
- 10 g Hefe
- 1 TL Honig
- 300 g Dinkelmehl Typ 630
- 120 g Weizenmehl Typ 1050
- 200 g gekochte Kartoffeln
(gerieben oder zerdrückt)
- 20 ml Olivenöl
- 1 EL Balsamico
- 1 TL Salz

ZUBEREITUNG:

1. Hefe und Honig in Wasser auflösen
(im TM 3 Min./37°/Stufe 2)
2. Alle weiteren Zutaten dazugeben und
alles gut verkneten (im TM Teigstufe 5
Min.)
3. Den Teig in eine Schüssel geben,
abdecken und 90 Minuten an einem
warmen Ort gehen lassen.
4. Den Teig auf eine leicht bemehlte
Unterlage geben und so oft falten bis
der Teig Spannung bekommt.
5. In den gefetteten Zaubermeister
legen, bemehlen und einschneiden
und den Deckel auflegen.
6. In den kalten Backofen stellen bei 230
Grad Ober/Unterhitze 60 Minuten
backen. (Wenn der Backofen
vorgeheizt ist verringert sich die
Backzeit um 10 Minuten)

