

KARTOFFEL-KÄSE-KRUSTI MIT SPECK



Zutaten:

- 300g Kartoffeln
- 600g Dinkelmehl
- 100 ml lauwarme Milch
- 200 ml Wasser
- 50g Speck, kleingeschnitten
- 1/2 Hefewürfel
- 1 Teelöffel Zucker
- 1 Prise Salz
- frisch geriebene Muskatnus
- Emmentaler, gerieben zum bestreuen
- etwas Butter zum einreiben

Zubereitung:

Zuerst die Kartoffeln (ich habe vorwiegend festkochende genommen), im Salzwasser kochen. Wenn sie gar sind abschütten und auskühlen lassen. Anschließend die Kartoffeln schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Wenn die Kartoffeln noch warm sind, noch etwas weiter auskühlen lassen.

Das Mehl in eine Schüssel geben, das Salz hineingeben und in der Mitte eine Mulde machen. Etwas Milch hineingeben und die Hefe darüber präseln. Den Zucker hinzu und mit einer Gabel alles leicht verquirlen. Nun die Hefe kurz ruhen lassen bis sie anfängt zu arbeiten. Die Kartoffelmasse und die restlichen Zutaten hineingeben und alles mit einer Knetmaschine durchkneten.

Den Teig zu einer Kugel formen mit Butter von außen rundherum bestreichen. Wieder zurück in eine Schüssel geben und mit einem Geschirrtuch abdecken. An einen ruhigen, warmen Ort stellen und den Teig gehen lassen.

Wenn er aufgegangen ist, dann nochmal kneten und die Speckwürfel hinzugeben. Den Teig wieder zurück stellen an seinen warmen Ort und nochmal gehen lassen. Diese Gärzeit kann sich gut und gerne über 2-3 Stunden insgesamt ziehen.

KARTOFFEL-KÄSE-KRUSTI MIT SPECK

Zubereitung:

Den Backofen auf Umluft mit 230° C aufheizen und eine Schale mit Wasser unten auf den Boden stellen.

Wenn der Teig aufgegangen ist, auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben in gleichgroße Stücke schneiden/teilen und zu Brötchen formen. Gut mit Mehl bestäuben und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Die Teiglinge oben nochmal mit Butter bestreichen und ein Kreuz einschneiden.

Auf der mittleren Schiene ca. 12-15 Minuten backen. kurz vor dem Ende (ca. 2 Min.) die Brötchen mit dem geriebenen Käse bestreuen und nochmal hinein schieben.

Wenn Sie fertig sind rausholen und auskühlen lassen.



Scanne diesen QR Code ein und du hast die Einkaufsliste für dieses Rezept direkt auf deinem Handy beim nächsten Einkauf dabei.

