

Kartoffelfladen mit Knoblauch-Schnittlauch und Meersalz



Perfekt zu Dips, als Grillbeilage oder einfach so zum Genießen....

Zubereitungszeit:
Wartezeit:
Backzeit: 12 min

ZUTATEN

300 g Weizenmehl Typ 550
300 g Dinkelmehl Typ 1050
150 g Kartoffeln (gekocht, gepellt, zerdrückt)
360 g Kochwasser der Kartoffeln (30°C)
4 g Frischhefe
12 g Salz

Außerdem

Olivenöl

Grobes Meersalz

Frische Kräuter (bei mir Knoblauch-Schnittlauch aus dem Garten)

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten für den Teig 5 Minuten auf niedrigster und anschließend 8 Minuten auf zweiter Stufe zu einem glatten, mittelfesten Teig kneten (Teigtemperatur ca. 26°C).
2. Den Teig für 20-24 Stunden abgedeckt bei 5-6°C im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Nach der Ruhezeit den Teig 30 Minuten bei Raumtemperatur stehen lassen, danach halbieren und schonend langwirken (in eine längliche Form bringen).
4. 1 Stunde abgedeckt bei Raumtemperatur (ca. 20°C) gehen lassen.
5. Die Teiglinge auf bemehltem Untergrund mit Olivenöl beträufeln und mit den Fingerspitzen beider Hände zum Körper hin flachdrücken, sodass sich zwischen den Eindrücken Hügel mit großen Blasen bilden.
6. 30 Minuten ruhen lassen, nochmals mit den Fingern in die Breite und Länge drücken. Weitere 30 Minuten ruhen lassen.
7. Anschließend mit Salz und Kräutern bestreuen.
8. Bei 280°C Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Backofen ca. 12-15 Minuten mit etwas Dampf backen.