

Kartoffelfladen (lange Teigführung)

Zutaten für 2 längliche Fladen:

Zutaten für den Teig

500 g Weizenmehl Type 550

150 g gekochte Kartoffeln, geschält und mit einer Gabel zerdrückt

280 g Wasser

4 g Hefe

10 g Salz

zur Fertigstellung

Dunst, Mais- oder Hartweizengrieß für die Arbeitsfläche

2-3 El Olivenöl

nicht allzu grobes Meersalz

wenn gewünscht fein gehackter Rosmarin oder ...

Zubereitung:

1. Alle Zutaten für den Teig in der Küchenmaschine etwa 5 Minuten auf niedrigster und 5 Minuten auf Stufe 2 zu einem glatten, mittelfesten Teig kneten.
Abgedeckt etwa 20 Stunden im Kühlschrank reifen lassen.
2. Den Teig etwa 30 Minuten „akklimatisieren“ lassen.
Halbieren und schonend langwirken.
Etwa 30 Minuten im Bäckerleinen gehen lassen.
3. Die Teiglinge auf einer mit Grieß bestreuten Arbeitsfläche mit den Fingern in die Breite und Länge drücken.
Die Fladen nebeneinander auf einen Bogen Backpapier legen.
Etwa 15 bis 20 Minuten ruhen lassen.
4. Backofen auf 250 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
5. Mit Olivenöl beträufeln und nochmals mit den Fingerspitzen flachdrücken, sodass sich „Hügel“ und „Täler“ bilden.
Nochmals etwa 15 bis 20 Minuten ruhen lassen.
6. Mit Salz und evtl. Kräutern bestreuen.
Im heißen Backofen 15-18 Minuten mit etwas Dampf (z. B. beim Einschieben der Brote die Backofenwände mit Wasser besprühen) backen.
7. Kurz vor Ende der Backzeit den Backofen öffnen und die restliche Feuchtigkeit ablassen.
Knusprig und goldbraun fertig backen.

Kartoffelfladen (kürzere Teigführung)

Zutaten für 2 längliche Fladen:

Zutaten für den Teig

500 g Weizenmehl Type 550

150 g gekochte Kartoffeln, geschält und mit einer Gabel zerdrückt

280 g Wasser

10 g Hefe

10 g Salz

zur Fertigstellung

Dunst, Mais- oder Hartweizengrieß für die Arbeitsfläche

2-3 El Olivenöl

nicht allzu grobes Meersalz

wenn gewünscht fein gehackter Rosmarin oder ...

Zubereitung:

1. Alle Zutaten für den Teig in der Küchenmaschine etwa 5 Minuten auf niedrigster und 5 Minuten auf Stufe 2 zu einem glatten, mittelfesten Teig kneten.
Abgedeckt etwa 3 bis 4 Stunden an einem kühlen Ort reifen lassen.
2. Den Teig halbieren und schonend langwirken.
Etwa 30 Minuten im Bäckerleinen gehen lassen.
3. Die Teiglinge auf einer mit Grieß bestreuten Arbeitsfläche mit den Fingern in die Breite und Länge drücken.
Die Fladen nebeneinander auf einen Bogen Backpapier legen.
Etwa 15 bis 20 Minuten ruhen lassen.
4. Backofen auf 250 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
5. Mit Olivenöl beträufeln und nochmals mit den Fingerspitzen flachdrücken, sodass sich „Hügel“ und „Täler“ bilden.
Nochmals etwa 15 bis 20 Minuten ruhen lassen.
6. Mit Salz und evtl. Kräutern bestreuen.
Im heißen Backofen 15-18 Minuten mit etwas Dampf (z. B. beim Einschieben der Brote die Backofenwände mit Wasser besprühen) backen.
7. Kurz vor Ende der Backzeit den Backofen öffnen und die restliche Feuchtigkeit ablassen.
Knusprig und goldbraun fertig backen.