



Kartoffelbladen

Germteigtaschen mit Kartoffelfülle

Zutaten für 6 Fladen :

Fülle:

750	g	Kartoffeln
30	ml	Olivenöl, raffiniert
60	g	Jungzwiebel -Zwiebel
2	St.	Knoblauchzehen
		Salz und frischer Pfeffer aus der Mühle

Germteig:

500	g	Dinkelmehl
		(50 : 50 =250g Dinkelvollwertmehl und 250g Dinkelmehl glatt)
½	TL	Salz
10	g	Germ
1	EL	Olivenöl
175	ml	Wasser, lauwarm

Herstellung:

Fülle

1. Kartoffeln mit der Schale in Wasser kochen.
2. Knoblauch schälen und feine Würfel schneiden.
3. Jungzwiebel waschen und fein (Ringeln) schneiden.
4. Kartoffeln abgießen, abschrecken und schälen und durch eine Kartoffelpresse (Stampfer) passieren.
5. Öl in einer Pfanne erhitzen und darin den Jungzwiebel und den Knoblauch kurz schwingen anrösten.
6. Jungzwiebel und Knoblauch zu den passierten Kartoffeln geben und mit Salz und Pfeffer gut abschmecken.

Germteig

1. Mehl und Salz in einer Schüssel mischen.
2. In die Mitte eine Mulde drücken und darin den Germ hineinbröckeln.
3. Öl und lauwarmes Wasser in das Mehl hinzugeben und zu einem glatten Teig (Küchenmaschine) abarbeiten.
4. Teig sofort in 6 Portionen teilen und jeweils zu runden dünnen Fladen mit einem Durchmesser von ca. 26 cm ausrollen (treiben wie Pizzateig).
5. Die Fülle auf jeweils der Hälfte des Teiges verteilen, Teigränder mit etwas Wasser verstreichen, zweite Teighälfte über die Fülle klappen und die Ränder gut andrücken.
6. Die Fladen zugedeckt ca. 20 Minuten gehen lassen.

Variante I – fettreduziert

Mit Wasser bestreichen und im Backofen bei 170 °C ca. 20 Minuten backen.

Variante II – a bisserl fetter

In heißem Fett gold-gelb herausbacken.