

Erdäpfelfleck

Für 6 Personen

Teig:

8g Honig

350g lauwarmes Wasser

4g Germ

600g Mehl 1050

12g Salz Durum Grieß oder Weizendunst zum ausrollen

Belag:

250g gekochte speckige Erdäpfel, in 3mm Scheiben geschnitten

1 Zweig Rosmarin

grobes Meersalz

Zubereitung:

Für den Teig Mehl, Wasser, Honig, Salz & Germ zu einem geschmeidigen Teig kneten. Diesen anschließend zu 6 ca. 180g schwere Stücke teilen & zu Kugeln formen, diese auf ein bemehltes Blech geben, und diese abgedeckt für ca. 10-12h im Kühlschrank reifen lassen. Dann bei Raumtemperatur kurz gehen lassen, 4mm dick ausrollen (am besten mit Hilfe von Durum Grieß, damit der Teig nicht so leicht anklebt). Mit den gekochten Erdäpfel-Scheiben belegen, mit gehacktem Rosmarin & Meersalz bestreuen.

Bei 250°C (am besten bei 300°C) backen, funktioniert auch auf einer Steinplatte am Grill.

Tipp: nach dem Backen mit etwas Knoblauch-Kräuteröl einpinseln.