

Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln und Käse



Zutaten

Teig:

350 g Kamut Mehl

200 g Dinkelmehl

Oder alternativ - 550 g Weizenmehl

50 g Naturjoghurt

Ca. 250 ml Wasser, lauwarm

10 g Salz

Füllung:

400 Kartoffeln, gekocht und püriert

250 g würziger Almkäse

50 g Butter, geschmolzen

Salz nach Geschmack

Zubereitung

Aus den Zutaten einen geschmeidigen Teig kneten, luftdicht verpacken und eine Stunde ruhen lassen. Alle Füllungszutaten miteinander vermischen.

Aus dem Teig 10 Bällchen formen. Genauso die Füllung in 10 Portionen teilen und die Pfanne erhitzen. Jedes Teigbällchen flach ausrollen, füllen und den Teig schließen. Alles dünn auf die Größe der Pfanne ausrollen und in der geölten Pfanne von beiden Seiten anbraten.

Noch heiß genießen.



Sterzinger
YOGURT
Vipiteno