



ZUTATEN 650 G MEHL, 170 G KARTOFFELN (GEKOCHT U. GERIEBEN), 1 WÜRFEL FRISCHE HEFE, 1- 2 EL MEERSALZ GROB UND FEIN, 200 ML WASSER, 8 KIRSCHTOMATEN, 1 DOSE TOMATEN STÜCKIG, 2 KNOBLAUCHZEHEN, OLIVENÖL, OREGANO / NACH BELIEBEN: OLIVEN, MOZARELLA, GETR, TOMATEN, ROSMARIN...

ZUBEREITUNG: DIE HEFE IN WÄRMEM WASSER AUFLÖSEN UND EINE PRISE MEHL UNTERRÜHREN, MIT EINEM KÜCHENTUCH ABGEDECKT EINIGE MIN. GEHEN LASSEN. IN DER MITTE DES MEHLS EINE KUHLE FORMEN UND DIE IN WASSER AUFGELÖSTE HEFE ZUGEBEN - ALLES GUT VERMENGEN. DAS GROBE MEERSALZ UND DIE GEKOCHTEN UND GERIEBENEN KARTOFFELN UNTERMENGEN. DEN TEIG GUT DURCHKNETEN, BEI BEDARF NOCH ETWAS WARMES WASSER ZUGEBEN. DEN TEIG ZU EINER KUGEL FORMEN UND 2 STUNDEN AN EINEM WARMEN ORT ABGEDECKT RUHEN LASSEN.

EIN BACKBLECH MIT OLIVENÖL EINFETTEN. DEN TEIG NACH BELIEBEN PORTIONIEREN UND 1 CM DICK AUSROLLEN. DEN IN STÜCKE GESCHN. KNOBLAUCH IN DEN TEIG DRÜCKEN. DIE HALBIERTEN KIRSCHTOMATEN AUF DEM TEIG ZERDRÜCKEN ODER STÜCKIGE TOMATEN VERTEILEN. MIT OREGANO UND MEERSALZ (FEIN) WÜRZEN. REICHLICH OLIVENÖL ÜBER DEN TEIG VERTEILEN. IM VORGEHEITZTEN BACKOFEN ZWISCHEN 225-250 GRAD CA. 20-25 MINUTEN BIS ZUR GEWÜNSCHTEN BRÄUNUNG BACKEN.

DIESES UND WEITERE REZEPTE FINDEN SIE AUCH AUF UNSERER HOMEPAGE UNTER:
WWW.KUECHENMANUFAKTUR-BRENDLE.DE/REZEPTE

KÜCHENMANUFAKTUR
BRENDLE