

Kartoffelkuchen

Zutaten

Hefeteig

160g	Urdinkel BlueVelvet Vollkormehl „extrafein“
160g	Einkorn Vollkornmehl „extrafein“
2g	Hefe, frisch
½ TL	Honig oder Zucker
4g	Salz
180ml	Wasser
30ml	Olivenöl

Belag

600g	Kartoffeln
250g	Quark
200g	saure Sahne
200g	süße Sahne
125ml	Milch
2	Eier
80g	flüssige Butter
1 ½ TL	Salz
100g	Speckwürfel



Zubereitung

- Die Hefe im Wasser auflösen und mit alle weiteren Zutaten (Mehl, Honig, Salz, Olivenöl) zu einem geschmeidigen Teig kneten
- den Teig zu einer Kugel formen und in einer geölte Schüssel abgedeckt in den Kühlschrank stellen. (Den Teig kannst du bis zu **5 Tage** im Kühlschrank lassen. Er geht dort langsam auf und der Geschmack wird täglich besser. Noch besser wird der Teig

übrigens, wenn du ihn täglich einmal kurz durchknetest – das ist aber nicht zwingend notwendig)

- **Am Backtag**

- Hefeteig aus dem Kühlschrank nehmen, kurz durchkneten, auf einer bemehlten Fläche ausrollen und auf ein quadratisches Backblech legen. Am Rand ca. **2 cm hochziehen**. Den Teig ca. 1 Stunden gehen lassen. Solange die Kartoffelmasse zubereiten
- Kartoffeln kochen, schälen und noch **heiß** durch eine Kartoffel- oder Spätzlespresse in eine Rührschüssel drücken
- Quark, Sahne, Milch, Eier, flüssige Butter und Salz zu der Kartoffelmasse geben und glatt rühren
- **100 g** Speckwürfel unterheben
- Kartoffelmasse auf den Teig gießen
- Im Ofen auf der mittleren Schiene **bei 200°C O/U ca. 30 Minuten** backen