Grüne Kartoffelkrustis

- 500g Dinkelmehl 630
- 200g gekochte Kartoffel, durchgedrückt (es geht auch 200g Knödelteig)
- 1/2 Hefewürfel
- 50g Vogelmiere gemixt (in etwa zwei Hände voll)
- 1TL Honig
- 2EL weißer Balsamicoessig
- 350g lauwarmes Wasser
- 1TL Meersalz

Rührmaschinenbesitzer 6 Minuten rühren!
Thermomixbesitzer 4 Minuten Knetstufe!

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten und etwa 1,5Std gehen lassen. Teig etwas bemehlen und mit zwei Teigkarten abstechen und sofort auf den vorgeheizten Stein setzen. Bei 250Grad für ungefähr 10-20 Minuten backen.
Je nachdem, ob sie auf einen heißen oder aber auf einen kalten Stein gegeben wurden. (Modell plus) beachten! Plus bedeutet immer, der Stein kann leer vorgeheizt werden. Das ist bei den normalen Steinen nicht möglich. Da würde ich die Teiglinge auf den Stein geben und in den heißen Ofen stellen.

Bärlauchbutter:
250g Butter weich
1TL Kräutersalz
Bärlauch nach Geschmack
Alles kurz im Blender anmixen.
Blüten von der purpurroten Taubnessel

Gutes Gelingen wünscht Euch die Sandy

www.wildes-steinwerk.de

www.wildes-steinwerk.de

