SPECK WECKERL MIT ERDÄPFEL

4.8 bei 50 Bewertungen

1 h 20 min | Germteig | 30 min | Heißluft mit Dampf | 210 Grad | 20 min



Zubereitung

1. Die fein gehackte Zwiebel und den Speck in Butterschmalz rösten. Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und weichkochen. Die gekochten Kartoffelwürfel noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken oder mit einer Gabel zerstampfen und mit den Zwiebeln vermengen.

2. Kartoffel Speck Masse gemeinsam mit Wasser, Weizenmehl (https://www.backenmitchristina.at/produkt/weizenmehl-700/) , Roggenmehl (https://www.backenmitchristina.at/produkt/roggenmehl-960/) , Salz, Backmalz (https://www.backenmitchristina.at/produkt/backmalz-gerstenmalzmehl/) und frischer Germ zu einem Germteig verarbeiten und diesen etwa 30 Minuten rasten lassen.

3. Danach aus dem Teig runde Weckerl formen, in ein wenig Mehl wälzen und mit dem Schluss nach oben aufs Blech legen. Die Weckerl bei 210 Grad Heißluft ca. 20Minuten mit viel Dampf backen.

BACKEN MIT Tipp CHRISTINA

Die Weckerl kannst du natürlich auch als Brot backen – da der Teig etwas weicher ist, würde ich dir empfehlen, es direkt in einem Topf zu backen. So behält das Brot seine Form und bekommt eine tolle Kruste!!

Zutaten

FÜR 8 STÜCK

TEIG

0.5	fein gehackte Zwiebel
160 g	würfelig geschnittener Speck
1 EL	Butterschmalz
200 g	Erdäpfel/Kartoffeln (mehlig)
200 g	lauwarmes Wasser
350 g	Weizenmehl 700
150 g	Roggenmehl
10 g	Salz
10 g	Backmalz
10 g	frische Germ