

Sylter Kartoffelchen

(Ikors)

250 g Kartoffelpüree vom Vortag
230 g Wasser
 $\frac{1}{4}$ Würfel Hefe - 3 Min./37°/St.1
200 g Roggenmehl Typ 1150
300 g Weizenmehl Typ 1050
2 geh. TL Salz
15 g Zuckerrübensirup/Rübenkraut
1 EL weißen Balsamico

4 Min./Knetstufe

den recht widerspenstigen Teig in eine gemehlte Schüssel mit Deckel geben, mit Mehl bestäuben, Deckel schließen und an einem warmen Ort stellen - dort 2 Stunden gehen lassen

Etwas Öl auf die Arbeitsfläche

den Teig auf die Arbeitsplatte geben und mit geölten Händen 8-10x „falten“ (stretch & fold)

eine Kugel formen und in den gefetteten, gemehlten und ungewässerten Römertopf legen, mit Wasser besprühen und mit Mohn und Leinsamen bestreuen, einschneiden und Deckel auflegen

in den kalten Backofen stellen und bei
240° Ober und Unterhitze
60 Min. backen

evl. noch ein paar Minuten ohne Decken bräunen