Stines wunderbare Kartoffelringel

Fotos und Rezept von Stine Helm

Der Ursprung stammt aus einem Kochbuch eines renomierten Plastikschüsselherstellers. Von dem Rezept ist aber außer der Idee nichts mehr übrig.

Zutaten:
200 gr Pellkartoffeln (kalt, geschält und durch die Presse gedrückt)
5 gr Hefe
75 gr LM (Lievito madre) aus dem Kühlschrank
175 gr lauwarmes Wasser

300 gr Mehl Typ 550
11 gr Salz
2 Eßl Olivenöl

Zubereitung:
Alles mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten (5 Minuten auf Stufe “min”, 3 Minuten auf Stufe 1)

Teig gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

In 12 Teile teilen, zu Rollen formen, in eine Donut-Form legen.

Gehen lassen bis die Mulde vom Eindrücken nicht mehr ganz raus kommt.

Backofen vorheizen auf 250 Grad O/U.

Einschießen, schwaden, auf 230 Grad reduzieren. Nach 5 min den Dampf ablassen
Weitere ca 18 min backen.