

Grammelpogatschen

Zutaten Teig:

500g Mix B

12 g Salz

5g Pfeffer

1 Eigelb

70g Weißwein

125g Milch 30°C

225g Sauerrahm

50 g Schmalz

250g Grammeln/Grieben

10g Trockenhefe oder 21g Frischhefe

Petersilie, gehackt (Menge nach Wunsch oder ganz ohne)

Grobes Salz, Kümmel oder Schwarzkümmel zum Bestreuen

Herstellung:

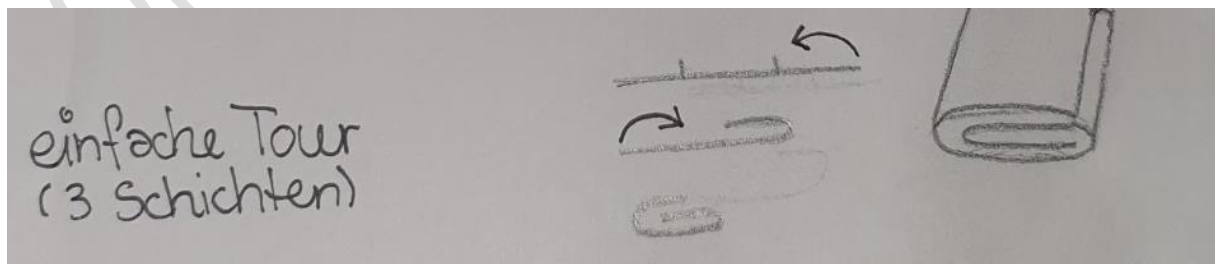
Grammeln/Grieben fein hacken und mit dem Schmalz vermischen. Die Grammeln können auch mit einem Mixer zerkleinert werden.

Die Milch mit der Hefe im Knetkessel vermischen, das Eigelb unterrühren und dann das Mehl auf die Flüssigkeit geben. Dann alle anderen Zutaten oben draufgeben.

5 Minuten auf mittlerer Geschwindigkeit kneten lassen und dann für 45 min abgedeckt ruhen lassen.

Nach der Teigruhe einen Arbeitsfläche dünn mit Reismehl bestäuben und dann den Teig darauf flach „klopfen“ und länglich, aber nicht dünner als 1cm ausrollen.

Falten wie beim Tourieren von Blätterteig:



Diesen Vorgang insgesamt 4-mal durchführen und dann den Teig gut eingepackt für 30 min kalt legen. Am besten fest in Frischhaltefolie einpacken, da er ja Volumen bekommt.

Nach der Pause im Kühlschrank den Teig auspacken und 10 min Temperatur ziehen lassen.

Version 02

Copyright @Oliver Welling

Den Ofen auf 170°C bis 180°C Umluft oder 180°C bis 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine leere feuerfeste Form/altes Backblech auf den Boden des Ofens stellen und mit aufheizen.

Den Teig dann auf 2 - 3 cm Dicke ausrollen und die Oberfläche mit einem Messer einritzen, so dass ein Gittermuster entsteht. Jetzt den Teig mit einem runden Ausstecher, **bitte mind. 5 cm Durchmesser**, ausstechen und auf ein Backblech mit Backpapier setzen.

Mit Kümmel (wenn gewünscht) und groben Salz bestreuen. 15 min garen lassen und dann in den Ofen geben und in die aufgeheizte Schüssel am Boden mind. 100ml Wasser geben für den Wasserdampf und den Ofen schließen.

Backzeit hängt von der Größe der Gebäcke ab. Bei angegebener Größe sind es ca. 25 bis 30 min bis sie schön gold-braun sind. Backzeit richtet sich immer nach der Größe des Gebäckes.

Menge ergibt bei 5 cm Durchmesser ca. 30 bis 40 Stk.