

Rezept

Gefüllte Pfannenbrote

Ein Rezept von Gefüllte Pfannenbrote, am 28.06.2026

Zutaten

1 TL Trockenhefe	1 TL Zucker
90 g Vollkorn-Weizenmehl	250 g Weizenmehl (Type 405)
1 1/2 TL Salz	3 EL Olivenöl
350 g mehligkochende Kartoffeln	1 kleine Knoblauchzehe
3 TL Garam Masala	

Ausserdem:

Mehl zum Arbeiten

Olivenöl zum Bestreichen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 5 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

Zubereitung

1. Für den Vorteig Hefe und Zucker in 220 ml lau-warmes Wasser einrühren, ca. 15 Min. ruhen lassen. Beide Mehlsorten und Salz mischen. Vorteig und 1 EL Olivenöl zugeben und alles glatt kneten, zuerst ca. 8 Min. mit Küchenmaschine oder Handrührgerät (Kneithaken, mittlere Stufe), dann mit den Händen. Schüssel leicht ölen und Teig darin an einem warmen Ort ca. 1 Std. zugedeckt gehen lassen.
2. Inzwischen für die Füllung Kartoffeln schälen, kurz abbrausen, grob würfeln und in Salzwasser garen. Knoblauch schälen und fein hacken. Kartoffeln abgießen und im Topf mit Garam Masala, Knoblauch und dem übrigen Olivenöl (2 EL) zerstampfen. Mit Salz abschmecken und abkühlen lassen.
3. Eine Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Den Teig darauf in fünf gleich große Stücke teilen. Jeweils zu einer Kugel formen und rund (ca. 15 cm Ø) ausrollen. Je 2 gehäufte EL Kartoffelfüllung in die Kreismitte geben. Teigkanten nach innen schlagen, sodass sie sich in der Mitte treffen und fest zusammendrücken. Jedes Päckchen mit einem Nudelholz vorsichtig flach drücken und wieder auf ca. 15 cm Ø rund ausrollen.
4. Eine oder möglichst zwei (gusseiserne) Pfannen erhitzen. Je ein Pfannenbrot beidseitig dünn mit Öl bestreichen und in eine Pfanne legen. Jedes Pfannenbrot 4-5 Min. bei mittlerer Hitze zugedeckt braten. Brot wenden und weitere 4-5 Min. zugedeckt braten. Heiß genießen oder auf einem Rost abkühlen lassen.