

Rezept

Madbrød

Ein Rezept von Madbrød, am 27.04.2024

Zutaten

5 g frische Hefe
15 g Salz
100 g Emmentaler

400 g Dinkelmehl (Type 630)
300 g Pellkartoffeln (vom Vortag)
60 g grünes Pesto

Außerdem

Mehl zum Arbeiten
Olivenöl für die Form

Auflaufform (20 x 25 cm)

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 8 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 285 kcal

Zubereitung

1. Die Hefe in einer Rührschüssel in 275 ml Wasser auflösen. Mehl und Salz zugeben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts in ca. 8 Min zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt im Kühlschrank mindestens 8 Std. (am besten über Nacht) gehen lassen.
2. Am nächsten Tag die Kartoffeln pellen und 1 cm groß würfeln. Den Käse ebenfalls in 1 cm große Würfel schneiden. Kartoffeln, Käse und Pesto mischen.
3. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche in 8 Stücke teilen und mit den Händen zu Kreisen (ca. 12 cm Ø) ausziehen. Die Kartoffelmischung mittig darauf verteilen und die Teigränder darüber verschließen. Die Form mit Öl einfetten, die Teigkugeln mit dem Teigschluss nach unten dicht nebeneinander hineinsetzen und ca. 1 Std. gehen lassen.
4. Den Backofen auf 240° (Ober-/ Unterhitze) vorheizen. Dabei eine ofenfeste Schale auf den Ofenboden stellen und mit aufheizen. Das Madbrød auf den Ofenrost (Mitte) stellen, 150 ml kochendes Wasser in die Schale gießen und die Ofentür sofort schließen. Das Brot in ca. 20 Min. goldbraun backen. Lauwarm oder kalt servieren.