

Zutaten:

Hefeteig:

125 g Wasser lauwarm
1 Prise Zucker
1/2 W. Hefe

250 g Mehl
1 TL Salz
1 Eigelb
40 g Butter, flüssig

Belag:

550 g gekochte Kartoffeln
vom Vortag

1 Stange Lauch
175 g Schinkenwürfel
175 g geriebener Gouda

200 g saure Sahne
2 Eier
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Wasser und Zucker verrühren, Hefe darin auflösen und ca. 10 Min. gehen lassen. Mehl in den **Schlagkessel** sieben, die übrigen Zutaten am Rand verteilen, den Vorteig in die Mitte gießen und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Ca. 20 Min. gehen lassen. Kartoffeln durch die Presse drücken. Lauch waschen und in Ringe schneiden. Schinkenspeckwürfel in der Pfanne braten, herausnehmen und Lauch im Speckfett andünsten. Etwas auskühlen lassen. Kartoffeln, Gouda, Lauch, saure Sahne und Eiern mischen, mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken.

Hefeteig zwischen **2 Dauerbackunterlagen** ausrollen, zur Mitte zusammenlegen, **Galaxy II** um den Teig stellen und mit dem **Rolli-Set** einen Rand andrücken und auf den **Thermo-Star** umsetzen. Belag in der Form verteilen, mit Schinkenwürfeln bestreuen und 10 Min. ruhen lassen.

Im vorgeheizten Backofen ca 35 Min. backen bei 225° C

Zubereitungszeit: 50min

Backzeit: 35min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 225°C

Umluft: 225°C