



Seeländer Kartoffelkuchen

Am oberen Bielersee, vor allem in Ins und Vinelz, gibt es noch einige Ofenhäuser, sie wurden einst errichtet um die Brandgefahr in den Bauernhäusern zu verringern und um unnötiges Heizen im Sommer in den Häusern zu vermeiden. Auch heute noch wird darin gemeinschaftlich im Holzofen gebacken, so die Kartoffelkuchen, einer regionalen Spezialität aus dünn ausgewaltem Teig aus Mehl, Kartoffeln und Hefe. Sie werden mit Sauerrahm bestrichen, sehr heiss und kurz gebacken. Die knusprigen Fladen mit weichem Kern werden eingerollt und von Hand gegessen.

Zutaten (6 Stück)

300g	Kartoffeln mehligkochend (Am Vortag gekocht)
240g	Weissmehl
8g	Hefe
8cl	Wasser
1/2Tl	Salz
2Tl	Rapsöl
1dl	Sauerrahm

Zubereitung

Kartoffeln fein reiben oder durch das Passevite treiben. Hefe im Wasser auflösen. Mit den restlichen Zutaten ohne Sauerrahm verkneten. Dazu vermischt man die Zutaten in einer Schüssel, sobald der Teig klumpt, auf eine Arbeitsfläche kippen und von Hand zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Am besten drückt man dabei den Teig flach aus und klappt ihn zusammen, drückt ihn wieder aus und wiederholt dies, bis der Teig schön geschmeidig ist.

Teig in die Schüssel zurückgeben, mit Haushaltfolie abdecken und 4 Stunden gehen lassen.

Ofen mit Backstein aufs Maximum aufheizen (250° - 300°). Das dauert mindestens 30 Minuten.

Der Backstein speichert viel Hitze und sorgt damit für ein optimales Anbacken des Teiges. Es funktioniert aber auch mit einfachen Blackblechen.

Teig in 6 Stücke teilen und zu Kugeln formen. Auf einer gut bemehlten Unterlage zu ca. 3mm dicken, runden Fladen auswallen. Teig mit einer Gabel ein paar Mal einstechen, dünn mit Sauerrahm bestreichen und mit ganz wenig Salz bestreuen.

Teigfladen auf den heissen Backstein hieven und im unteren Drittel in den Ofen einschieben. Ca. 5 Minuten backen. Teigfladen noch heiss einrollen und warm geniessen.

<i>Das Backen ist etwas heikel, der Kuchen sollte knusprig sein, aber einen noch weichen Kern besitzen. Am besten bäckt man vorab nur einen Kuchen zum Degustieren und um die genaue Backzeit zu bestimmen.</i>







