







Pogatschen mit Kartoffelteig

 Schwierigkeitsgrad mittel  Portion/ Größe 60 Stk  Zubereitungszeit 60 Minuten  Gärzeit 2-3 Std  Backzeit 20 Minuten  Temperatur 180° O/U

Zutaten

380 Gramm mehlig Kartoffeln
660 Gramm Weizenmehl (Typ 550)
380 Gramm weiche Margarine
40 Gramm frische Hefe
4 Eigelb
20 Gramm Salz
20 Gramm Zucker
+1 Ei zum Bepinseln



Zubereitung

Alle Zutaten sollen Zimmertemperatur haben!

Kartoffeln schälen, würfeln und weich kochen. Wasser abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Abkühlen lassen.

Die abgekühlten Kartoffeln und die restlichen Zutaten in die Rührschüssel geben. Das Ganze lassen wir 8-10 Minuten kneten.

Den Teig aus der Schüssel nehmen kurz mit den Händen durchkneten und rund wirken. In eine große Schüssel legen, luftdicht zudecken und ein paar Stunden oder über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig viereckig (ca. 55*35 cm) ausrollen. Die Teigoberfläche mit einem Messer oder Pizzaroller mehrmals kreuzweise einschneiden bzw. einritzen und mit dem verquirlten Ei ganz dünn bepinseln. Den Teig auf der langen Seite auf 3 gleichgroße Streifen teilen (nicht durchschneiden, nur markieren!). Zuerst den rechten Teil nach links auf die Mitte einschlagen, dann den linken Teil nach rechts einschlagen (wie beim Plunderteig).

In der Zwischenzeit den Backofen auf 180° O/U vorheizen.

Den Teig ca. 2 cm dünn auswalken und wieder mehrmals kreuzweise einschneiden. Mit einer Ausstechform (5 cm Ø) Taler ausstechen. Die Pogácsa auf ein mit Backpapier belegtes Blech nebeneinander legen. Mit dem verquirlten Ei bestreichen und je Blech ca. 15-20 Minuten in dem vorgeheizten Ofen backen.