



Donuts mit Pecorino Toscano g.U

Zutaten:

- 300 g Weizenmehl 00
- 200 g gekochte Kartoffeln
- 250 g weicher Pecorino Toscano g.U
- 50 g Butter
- 10 g Bierhefe
- 2 Eier
- verschiedene Samen (Sesam, Mohn)
- Muskatnuss

Zubereitung:

Einen Mehlbrunnen bilden. Fügen Sie die zerdrückten Kartoffel, die zuvor in einem Esslöffel Milch gelöste Hefe, die geschmolzene Butter, den geriebenen Käse und ein Ei hinzu. Alles kneten.

Bilden Sie einen Brotlaib und lassen Sie ihn gut bedeckt mit einem Tuch aufgehen. Wenn der Teig aufgegangen ist, ausrollen und mit einer runden Form einige Stücke schneiden, in deren Mitte Sie mit einer kleineren Form ein Loch ausstechen. Die Donuts mit dem restlichen Ei bestreichen.

Mit Samen garnieren und ca. 30 Minuten bei 200-220° backen.

Das Konsortium zum Schutz des Pecorino Toscano g.U dankt der Kochschule Lella für die Rezepte.