



*Bolo do Caco*  
mit feinem Parmaschinken,  
Burrata und Feigencreme

## Bolo do Caco

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad: Leicht

### Zutaten

4 Portionen

#### Für den Teig:

1 kg	Mehl	750 g	Kartoffeln
25 g	Hefe	1 EL	Salz
150 ml	Wasser		Olivenöl

#### Für den Belag:

200 g	Parmaschinken, fein	2 Kugeln	Burrata
je 4	frische und getrocknete Feigen	1 Handvoll	Basilikum
2 EL	Balsamico	1/2	Zitrone
	Salz und Pfeffer		

### Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, vierteln und in Wasser gar kochen. Durch ein Passiersieb drehen oder stampfen.
2. Hefe in ca. 150 ml Wasser auflösen. Mehl, Kartoffelbrei, Salz und die aufgelöste Hefe vermischen und kneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.
3. An einem warmen Ort für 2-3 Stunden gehen lassen. Den Teig in 10 Portionen auf bemehlter Oberfläche teilen und diese auf einer heißen Platte auf beiden Seiten backen.
4. In der Mitte aufschneiden und mit etwas Olivenöl beträufeln.
5. Die Feigen in einem Mixer mit dem Zitronensaft und 1 EL altem Balsamico mixen.
6. Mit Parmaschinken und Burrata belegen. Mit Feigencreme und Basilikum garnieren.