



Mühle Klee AG

3418 Rüegsbach Tel. 034-461 14 11

Dinnette (Schwäbische Pizza) mit Zwiebeln und Speckwürfeli

Zutaten Teig (ergibt ca. 5 - 6 Portionen)

500g	Ruch- oder Halbweissmehl*
20g	Hefe
15g	Salz
1/2 dl	Oliven*- oder Sonnenblumenöl
3-3,5 dl	Wasser

Zutaten Belag

75g	Halbweissmehl*
150g	Sauerrahm
1	Ei*
1 1/2 TL	Salz
1 Prise	Pfeffer
	etwas Knoblauchpulver
100g	geräucherter Speck (Würfeli)
	Zwiebeln oder Lauch, Schnittlauch, nach belieben Kümmel

Zubereitung

Aus den Zutaten einen Hefeteig herstellen und eine gute Stunde ruhen lassen. In ca. 5-6 Portionen teilen und 15 Min. ruhen lassen. In der Zwischenzeit wird für den Belag das Mehl mit Sauerrahm, Ei, Salz und den Gewürzen zu einem sämigen Teig verrührt. Die in Ringe geschnittenen, in etwas Butter angedünsteten Zwiebeln dazugeben. Zum Schluss noch etwas Schnittlauch unterheben. Nun die Teigportionen mit bemehlten Händen in die Form einer Pizza ausziehen, auf ein Blech legen, den Belag aufstreichen. Zum Schluss die Speckwürfeli und nach Belieben etwas Kümmel darüber streuen. Die Fladen bei starker Hitze ca. 15 Min. backen.

Einfache Variante:

Den Teig mit grobem Salz und Kümmel bestreuen. Nach dem Backen mit weicher Butter bestreichen. Je nach Geschmack kann der Butter noch etwas zerdrückter Knoblauch beigefügt werden. Backen wie oben.