

Bülle-Dünne á la Grüner Baum



Was ist Bülle-Dünne ?

Man nennt sie auch alemannische Pizza, die Dünnele oder Dünne. Eigentlich war sie ein Nebenprodukt des Brotbackens. Am Brotbacktag, wurde das Backhäuschen durch ein offenes Feuer im Steinofen auf ca. 300° hochgeheizt.

Dem vorbereitenden Brotteig wurde ein Teil entnommen und etwas Schweineschmalz darunter gemengt. Dünn ausgerollt und mit angedünsteten Höri-Bülle belegt, wurde dann die hohe Hitze genutzt um knusprige Bülle-Dünne zu backen. In unzähligen Variationen, ergänzt mit Gemüse, Obst, Käse, Wurst oder Fisch ist diese der italienischen Pizza ebenbürtig.

Schnell, kurz und bei hoher Hitze wird sie auf dem Steinboden des Ofens gebacken. So wird der Teig schön knusprig und der Aufstrich blieb saftig. Als genialer Nebeneffekt hat sich das Ofenklima ideal zum Brotbacken

eingestellt. Die Luftfeuchtigkeit ist durch das Verdunsten der Höri- Bülle gestiegen. Die Temperatur des Ofens ist durch das Einschieben der Dünne und das Öffnen des Ofens leicht gesunken. Das bedeutet ein ideales Backklima für Brot. Gleichzeitig steigt die Freude auf ein zünftiges Dünneessen .

Nach dem Brotbacken hatte der Ofen immer noch genügend Restwärme um Merinque oder Obst zu trocknen. Ein Ressourcenmanagement auf höchstem Niveau. Hier die Anleitung für Bülle-Dünne:

Zutaten

- 900 g Dinkelmehl
- 0,5 L lauwarmes Wasser
- ½ Hefewürfel,
- 100 ml Sonnenblumenöl
- 1 TL Salz
- 1 kg Höri Bülle (Zwiebeln)
- Etwas Öl
- Etwas Salz und Pfeffer
- Knoblauch und Chili
- 10 cl Rotweinessig
- 150 g geriebenem Bergkäse

Zubereitung

Hefewürfel in lauwarmen Wasser auflösen, das Mehl darunter rühren und gleichzeitig das Öl dazugeben. Zur festen Masse weiterkneten und salzen, nach Bedarf etwas Mehl nachgeben. 1 Stunde ruhen lassen. Dünn ausrollen und auf ein mehliertes Backblech geben.

Für den Höri-Bülle-Aufstrich 1 Kg geschälte Höri Bülle (Zwiebeln), in Würfel schneiden und in Sonnenblumenöl anschwitzen. Salzen, pfeffern und nach Belieben mit Knoblauch und Chili würzen. Nur so lange garen, dass sie noch Biss haben und die Farbe noch nicht verloren gegangen ist. 10 cl Rotweinessig dazu geben, nochmals aufkochen, nachwürzen und beiseite stellen. Diese Masse auf den ausgewallten Teig verteilen. Mit 150 gr. geriebenem Bergkäse bestreuen und im modernen Elektroofen bei 250°- 8-12 Minuten backen. Die Dünnele gilt als gelungen wenn der Teig knusprig ist, die Bülle noch rosa schimmert und der Käse eine kleine Kruste hat.

Die Höri-Bülle-Dünnele können mit verschiedenen Auflagen variiert werden:

- Paprika, Kürbis, Champignons, Zucchini, alle Gemüsezutaten kurz anschwitzen, würzen und auf den Dünnele verteilen
- Salami, Speck, geräucherte Felchen, geräucherter Karpfen. Diese Zutaten obendrauf legen damit sie knusprig werden.

Text und Rezept von Restaurant Grüner Baum, Radolfzellerstr. 4, 78345 Moos, www.gruenerbaum-moos.de



Feines aus der Zwiebel
Höri Bülle