Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Deie mit Tomate, Büffelkäse und eingelegten Rotweinfeigen

Deie – eine heimische Pizza?

Jede Region in Baden-Württemberg hat eine eigene Bezeichnung dieser gebackenen Spezialität. Aber als Pizza wird sie nicht gerne bezeichnet.

Laut unserer Spezialitätenbank existiert die Deie schon sehr lange. Bereits Anfang des 20. Jahrhunderts buken die Frauen sie an bestimmten Tagen im Backhaus „ebbes Guats“ aus dem Ofen. Dies führt man auf die lange Tradition zurück, am Backtag sozusagen nebenher ein besonderes Gebäck herzustellen. Weitere Informationen dazu gibt es in unserer kulinarischen Schatzkammer.

Ich habe heute eine edle Variante mit Büffelkäse und eingelegten Rotweinfeigen ausprobiert. Tipp: Die Feigen schmecken übrigens auch klasse zu Ziegenkäse oder süßen Speisen.

Hier die heutige Rezeptur für **„Deie mit Tomate, Büffelkäse und eingelegten Rotweinfeigen“:**

Zutaten

Für 2 Deie (2-4 Personen):

Für den Teig:

- 500 g Dinkelmehl Typ 630
- 100 ml Milch
- 25 g frische Hefe
- 1 TL Zucker

Belag:

- 4 Feigen
- 200 ml Rotwein (z.B. Lemberger oder Trollinger aus Baden-Württemberg)
- 100 ml heimischer Apfelsaft
- 1 EL Stärke
- 300 ml Creme fraiche
- 150 g heimischer Büffelkäse (z.B. Büffelmozzarella)
- 2 kleine Tomaten, in dünne Scheiben geschnitten
- 1 Zwiebel, in Ringe geschnitten
- Salz, Pfeffer
- 2 Lorbeerblätter
- Etwas feingeschnittene Petersilie (oder Basilikum)
- 2 EL gehackte Walnüsse

Zubereitung

Für den Teig die frische Hefe mit 1 TL Zucker in 100 ml lauwarme Milch bröseln und verrühren. 100 g Mehl dazugeben und alles zu einem weichen Vorteig kneten. Vorteig abdecken und 30 Minuten ruhen lassen.
Die restlichen 400 g Mehl, 150 ml Wasser und 1 gestrichenen TL Salz zum Vorteig geben und 15 Minuten kräftig verkneten. Falls der Teig zu trocken ist noch 50 ml Wasser zugeben. Den Teig in 2 Portionen teilen und oval ausziehen (ca. 30 cm lang, 20 cm breit).

Die Teiglinge mit Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und mit Mehl bestäuben. Mit einem Küchentuch abdecken. Eine Stunde gehen lassen.

In der Zwischenzeit 200 ml Rotwein, 100 ml Apfelsaft, Lorbeerblätter und 1 EL Stärke (in etwas Wasser klumpenfrei angerührt) aufkochen. Die Feigen halbieren und in die Rotweinsoße geben, 1 Minuten kochen, dann in eine kleine Schüssel geben und abkühlen lassen.

Für den Belag das Creme fraiche mit Salz und Pfeffer mischen.

Nachdem der Teig eine Stunde gegangen ist, die Teigstücke mit der Hand etwas auseinanderziehen und andrücken. Jeden Teig dünn mit der Creme bestreichen und mit Tomatenscheiben, Zwiebelringen, Büffelkäse und geachtelte Feigen belegen.

Im vorgeheizten Backofen bei hoher Hitze (ca. 230° – 250° C) für ca. 15 Minuten backen.

Zum Servieren die Deie mit gehackten Walnüssen und Petersilie oder Basilikum bestreuen.