

## Hohenloher Bloutz



**Eine wahre Hohenloh`sche Spezialität...**

*"Dinnette sind schwäbisch, Flammkuchen badisch und Bloutz hohenlohisch"*, so wirbt die Hohenlohe mit ihrer beliebten Spezialität. Angeblich ist der Bloutz schon so alt wie die Hohenlohe selbst. Sie schmeckt auf alle Fälle ofenfrisch am Besten. Heiß muss sie sein, goldgelb und knusprig.

Wie auch Deie, Dinnette oder Wehe war der Bloutz früher ein geselliges Armeleuteessen. Der ausgerollte Brotteig wurde mit den Lebensmitteln belegt, die Hof und Garten hergaben, also Rahm, Zwiebeln, Lauch, Kartoffeln, Käse und Speck. Manchmal sogar süß mit Birnen, Äpfeln oder Zwetschgen.

Wir haben heute eine klassische Rezeptur für die ganze Familie:

### Zutaten

#### Für 1 Backblech:

- 500 g dunkles Weizenmehl Type 1050
- 300 ml Wasser
- 20 g Hefe
- 2 TL Salz
- 1 Brise Zucker

- 600 g Schmand oder saure Sahne
- 2 Eier
- 1 EL Mehl
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 150 g Speck
- 2 Zwiebeln, gewürfelt oder in Ringe geschnitten
- 150 g Käse der Region, gerieben
- Etwas Petersilie zum Bestreuen

### Zubereitung

**Für den Teig** 150 g Mehl mit 50 ml Wasser, Zucker und zerbröckelter Hefe vermengen und 30 Minuten gehen lassen. Danach die restlichen 350 g Mehl, 250 ml Wasser und 2 TL Salz hinzugeben und gut verkneten. Den Teig nochmal 30 Minuten gehen lassen, dann mit etwas Mehl dünn ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Mit einem Küchentuch abdecken und 15 Minuten gehen lassen.

**Für den Belag** den Schmand mit 1 EL Mehl, Muskatnuss, Salz und Pfeffer verrühren und anschließend die Eier unterrühren. Den Belag auf den Teigboden verstreichen.

Obendrauf Speckwürfel, Zwiebelwürfel und geriebenen Käse verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 225-230°C (Pizzastufe oder Ober- und Unterhitze) ca. 20-25 Minuten knusprig backen.

