

Dinnette



Zutaten:

für ca. 6 Personen

- TEig
- 400 g Weizenmehl oder Dinkelmehl (Typ 450 oder 550)
- 220 g Weizenschrot
- 42 g Hefe
- 1-2 TL Salz
- 1 TL Zucker
- etwas Sonnenblumenöl
- ca. 500 ml Wasser +/- (so viel, dass ein geschmeidiger Teig entsteht)

- **Belag**
- 200 g Sauerrahm oder Schmand
- 200 g Joghurt
- 2 Eier
- 40 g Mehl
- 1 TL Salz
- 1 Prise Pfeffer

- **Extra**
- 100 g Speckwürfel, geräuchert
- etwas Zwiebelwürfel, Schnittlauch, Kümmel
- geriebener Bergkäse



Zubereitung

Zubereitung

Aus den Teigzutaten einen Hefeteig herstellen. Eine Stunde ruhen lassen und dann in 6 Portionen teilen.

Für den Belag Sauerrahm, Ei, Salz, Mehl, Salz und Pfeffer verrühren. Die Teigportionen mit bemehlten Händen in Form einer ovalen Pizza ausziehen. Auf ein Blech legen und das Sauerrahmgemisch darauf streichen. Die in Zwiebelwürfel, Speckwürfel, Kümmel und den Käse darauf verteilen. Die Fladen bei starker Hitze ca. 15 Minuten

backen (Tipp: auf einem vorgeheizten ‚heißen Stein‘ im Ofen werden sie besonders gut). Zum Servieren mit Schnittlauch bestreuen.

Tipp: Schmeckt auch gut mit Kartoffelrädle, Kraut und Käse. Oder süß mit Apfel- oder Birnenscheiben.