

Hohenloher Blootz



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.