

Dinnete – herzhaft Langzeitführung

Zutaten für 8 Dinnete à 215 g:

Teig:

500 g	Weizenmehl 550
500 g	Dinkelmehl 630
20 g	Salz
5 – 8 g	Hefe
ca. 700 g	Wasser

ca. 1.725 g Gesamtteig

Belag:

60 g	Mehl
400 g	Schmand oder Sauerrahm
100 g	Eier (2 Stück)
½ EL	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 TL	Knoblauchzehe
4 – 5	mittlere Zwiebel
1 Bund	Schnittlauch oder Zwiebelrohr
200 g	geräucherter, gewürfelter Bauchspeck
	Kümmel

Zubereitung:

Für den Teig die Zutaten in der Teigknetmaschine ca. 8 – 10 Minuten zu einem glatten, weichen Teig verkneten. Diesen abgedeckt etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Knetzeiten

1-Gang Maschine:	10 Minuten
2-Gang Maschine:	6 Minuten langsam 4 Minuten schnell
NOVA:	6 Minuten Stufe 2 5 Minuten Stufe 4

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Danach den Teig à 215 g portionieren, rund formen, nochmals 30 Minuten ruhen lassen und in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag je nach Gare aus dem Kühlschrank nehmen.

Während der Gare die Zwiebeln in Ringe schneiden, in etwas Butter andünsten, über einem Sieb abtropfen lassen und auskühlen lassen. Den Schnittlauch waschen und fein schneiden. Für den Belag das Mehl mit Sauerrahm, Ei, Salz und den Gewürzen zu einem sämigen Teig verrühren und mit den angedünsteten und abgekühlten Zwiebeln und dem geschnittenen Schnittlauch vermengen.

Nach der Reifezeit die Teigportionen mit bemehlten Händen in Form einer Pizza ausziehen und auf einen mit Streumehl bestäubten Backschieber legen. Alternativ kann der Teig auch mit dem Wellholz ausgewellt werden. Den Belag mit einem Löffel bis etwa 1 cm vor dem Rand gleichmäßig aufstreichen und mit etwas Speck und Kümmel bestreuen. Am Besten schmecken sie ofenfrisch und direkt auf Schamottestein gebacken.



Im Holzbackofen:
Bei 320 °C einschießen
Backzeit: 6 – 8 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 320 °C
Unterhitze 235 °C
Backzeit: 6 – 8 Minuten



Im Haushaltsbackofen:
Bei 250 °C einschießen
Backzeit: 15 Minuten

