

# Dinnete – herzhaft

## Zutaten für 8 Dinnete à 218 g:

### Teig:

|        |                |
|--------|----------------|
| 500 g  | Dinkelmehl 630 |
| 500 g  | Weizenmehl 550 |
| 20 g   | Salz           |
| 20 g   | Hefe           |
| 700 ml | Wasser         |

ca. 1.745 g Gesamtteig

### Belag:

|         |                                      |
|---------|--------------------------------------|
| 60 g    | Mehl                                 |
| 400 g   | Schmand oder Sauerrahm               |
| 2       | Eier                                 |
| ½ EL    | Salz                                 |
| 1 Prise | Pfeffer                              |
| 1 TL    | Knoblauchgranulat                    |
| 4 – 5   | mittlere Zwiebel                     |
| 1 Bund  | Schnittlauch oder Zwiebelrohr        |
| 200 g   | geräucherter, gewürfelter Bauchspeck |
|         | Kümmel                               |

## Zubereitung:

Für den Teig die Zutaten in der Teigknetmaschine zu einem glatten, weichen Teig verkneten.

### Knetzeiten

|                  |  |
|------------------|--|
| 1-Gang Maschine: | 11 Minuten                             |
| 2-Gang Maschine: | 6 Minuten langsam<br>5 Minuten schnell |
| NOVA:            | 6 Minuten Stufe 2<br>7 Minuten Stufe 4 |

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Diesen abgedeckt etwa 1 Stunde ruhen lassen. Anschließend 8 Portionen abwägen und zu runden Kugeln formen. Danach die Teiglinge in eine Gärbox setzen und abgedeckt 1 Stunde ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Zwiebel 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 Zwiebeln und dem geschnittenen Schnittlauch vermengen.

Nach der Ruhezeit 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 400 – 300 °C einschießen  
Backzeit: 2 – 4 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:  
Oberhitze 320 °C,  
Unterhitze 235 °C.  
Backzeit: 4 – 6 Minuten



Im Haushaltsbackofen:  
Bei 250 °C einschießen  
Backzeit: 15 – 20 Minuten

## Anleitung



Mit nassen Händen in Portionen brechen



Abgedeckt 15 Minuten in einer Gärbox ruhen lassen



Wie eine Pizza ausziehen



Mit dem Belag bestreichen und backen

## Häussler Backtipp: Lange Teigführung

### Zubereitung:

Bei langer Teigführung über Nacht reduzieren Sie die Hefe auf etwa 5 g, verwenden kaltes Wasser und stellen den fertigen Teig abgedeckt in den Kühlschrank.

Am nächsten Tag nehmen Sie den Teig 3 Stunden vor dem Backen aus der Kühle, brechen die Teigportionen wie im Rezept aus und lassen diese nochmals ca. 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen.

Danach die Dinneten ausformen, belegen und backen.

Dinneten lassen sich auch hervorragend vor dem Eintreffen der Gäste zubereiten: dazu die Dinneten wie beschrieben vorbereiten und zu  $\frac{3}{4}$  blind vorbacken. Zwischen Pergamentpapier gestapelt, abgedeckt und in einem kühlen Raum können Sie die Dinneten bis zu einem halben Tag lagern.

Sind die Gäste eingetroffen, einfach im heißen Ofen nochmals kurz aufbacken, aufschneiden und servieren.