

Dinnete – herzhaft mit Dinnetemehl

Zutaten für 8 Dinnete à 209 g:

Teig:

1 kg	Dinnetemehl Mehlmischung
20 g	Hefe
ca. 650 ml	Wasser

ca. 1.670 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 5 Minuten schnell
NOVA:	6 Minuten Stufe 2 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 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 – 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

Die Mehlmischung finden Sie unter:
www.backdorf.de

1 kg-Packung
302236



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.