

## Aus dem heißen Ofen: knusprige Dinnette



[caption id="attachment\_6071" align="alignnone" width="300" caption="Schmeckt bei kaltem Wetter



besonders gut: knusprig heiße Dinnette..."]

[/caption]

### Dinnette, Blooz, Deie, Dinelle, Scherrkuchen, Wehe

„Die Deie erinnert an eine schwäbische Form von Pizza und lässt vermuten, dass der Einfallsreichtum der Hausfrauen hier wie dort zu durchaus ähnlichen Ergebnissen führte“.

Diese Beschreibung habe ich unserer [„Schmeck den Süden“-Spezialitätenbank](#) entnommen.

Klar, lässt sich die Dinnette vielseitig belegen. Am Besten schmeckt sie mir klassisch mit Sauerrahm, Speck, Zwiebeln und etwas Käse. Eines hat sie wohl der italienischen Verwandten voraus: sie ist hierzulande auch süß beliebt, nämlich mit Apfel & Zimtucker.

Unser heutiges Rezept habe ich von Waltraud Allgäuer, Vizepräsidentin und Kreisvorsitzende vom LandFrauenverband Ravensburg. Viel Spass beim Nachkochen!

### Rezept Dinnette

#### Zutaten

*Rezept (für ca. 6 Personen)*

- 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)

### **Zutaten 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 (nach Belieben)

geriebener Bergkäse (nach Belieben)

### **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.