



SCHWÄBISCHE DINNETE

Mein Stück Natur.

SNACK- & PARTYHIT VORSPEISE

ZUTATEN

Für 4 Stücke:

Für den Hefeteig:

250 g Mehl
½ Päckchen Trockenhefe
100 ml Milch
3 EL Wasser
2 EL Olivenöl
1 TL Salz
¼ TL Zucker
etwas Mehl für die Teigverarbeitung

Für den Belag:

200 g Schmand
1 Stange Lauchzwiebel
50 g Heinrichsthaler Gouda Reibekäse
100 g roher Schinken in Streifen

Etwas Salz und Pfeffer.

ZUBEREITUNG

ca. 90 min (inkl. Ruhezeit)

Guten
Appetit!

ZUBEREITUNG

Für den Hefeteig Mehl, Trockenhefe, Milch, Wasser, Olivenöl, Salz und Zucker in eine Schüssel geben. Alles etwa 7 Minuten gründlich durchkneten. Anschließend den Teig noch einmal mit den Händen kneten.

Abgedeckt an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen, bis er schön aufgegangen ist.

Die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben und den Teig in vier gleich große Stücke teilen. Jedes Stück zu einem flachen Fladen formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Den Ofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Jetzt den Schmand glattrühren und gleichmäßig auf die vier Fladen streichen. Die Lauchzwiebel in Ringe schneiden und zusammen mit den Schinkenstreifen und dem geriebenen Käse auf die Fladen verteilen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen.

Die belegten Fladen im vorgeheizten Ofen etwa 15 Minuten backen, bis der Rand goldbraun und der Käse geschmolzen ist.

Am besten die Dinnete direkt warm und frisch aus dem Ofen verputzen.