Dünnele badische Art



Hier im Süden von Deutschland gibt es die sogenannten Dünnele. Das ist eine Mischung aus Pizza und Elsäßer Flammkuchen. Diese Dünnele werden bei uns in Konstanz auf dem Weihnachtsmarkt und den vielen Weinfesten, die es in Konstanz gibt, aus dem Holzofen angeboten. So lecker! Einfach Seelenfutter eben. Durch ihre Größe sind sie perfekt als Fingerfood. Die gängigsten Varianten sind “Zwiebeln und Speck” oder “Kartoffel und Bergkäse”, aber auch “Rosmarin und Knoblauch” schmecken einfach genial. Du kannst dir auch eigene Kreationen ausdenken. Wie wäre es z.B. mit einer Variante mit Lauch oder Gemüse? Oder Ziegenkäse und Spinat? Deiner Fantasie sind keine Grenzen gesetzt, probiere es aus!

Zutaten

Teig für 4 Dünnele:

150 g warmes Wasser

15 g Hefe

150 g Dinkelmehl

150 g Weizenmehl

1 TL Salz

1 EL Raps- oder Keimöl

Belag Speck-Zwiebel für 2 Dünnele

100 g Schmand

70 g Speckwürfel oder Schinken roh

70 g Zwiebeln

50 g geriebener Käse, z.B. Gruyer oder einfach Emmentaler

Schnittlauch

Salz, Pfeffer, Kräuter nach Wunsch

Belag Kartoffel-Bergkäse für 2 Dünnele

100 g Schmand

große gekochte Kartoffel

50 g geriebener Bergkäse

eine Hand voll Schnittlauch

Salz, Pfeffer

Für den Belag Rosmarin-Knoblauch

eine Hand voll Rosmarin

1-2 Knoblauchzehen

Grobes Meersalz

1. Löse die Hefe im warmen Wasser auf und verarbeite sie mit Mehl, Salz und dem Öl zu einem glatten Hefeteig.
2. Den Teig mit einem feuchten Küchentuch abdecken und mind. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
3. Danach den Teig noch einmal durchkneten und in vier gleich große Stücke teilen.
4. Rolle die Teile ca. 1 cm dick zu einem Fladen aus und lass die Fladen nochmal 20 Min. abgedeckt ruhen.
5. In dieser Zeit kannst du den Belag vorbereiten

Für die **Speck-Zwiebel-Dünnele** , schäle die Zwiebeln, halbiere sie und schneide sie in feine Ringe. Den Schinkenspeck in Streifen schneiden. Zwiebeln, Speck, geriebener Käse und Schmand gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer abschmecken. Den Schnittlauch klein schneiden und ebenfalls unter die Masse heben. Die Masse auf die vorbereiteten Teigfladen streichen.

Für die **Kartoffel-Bergkäse-Dünnele** die Kartoffel pellen und in dünne Scheiben schneiden. Schmand mit Salz und Pfeffer würzen und cremig rühren. Die Teigfladen großzügig mit Schmand bestreichen. Anschließend mit den Kartoffelscheiben belegen. Mit dem Bergkäse bestreuen.

Für die **Rosmarin-Knoblauch-Dünnele** den Rosmarin zupfen, die Knoblauchzehen klein hacken und alles auf die Teigfladen geben. Mit groben Meersalz bestreuen und nach belieben pfeffern.

Backe alles im vorgeheizten Backofen bei 230 Grad für 15-20 Minuten, bis die Dünnele eine schöne braune Farbe haben.

