



# Dinnete mit Bärlauch-Käsebelag

## Zutaten für 8 Dinnete

### Teig

Mehl	470 g
Backmalz	10 g
Steinpilzpulver	30 g
Hefe	21 g
Salz	1/2 TL
Wasser	300 g

### Bärlauch-Käsebelag

Bärlauch	200 g
Raclette Käse (o.a. würzigen Käse)	200 g
Crème fraîche	400g
Salz und Pfeffer	

## Zubereitung:

1. Heize den Backofen auf 190°C Umluft vor.
2. Vermische nun das Mehl zusammen mit dem Backmalz, dem Steinpilzpulver, der Hefe und 300 g warmen Wasser in einer Schüssel, sodass ein Teig entsteht.
3. Gib abschliessend das Salz hinzu und kente den Teig 4-5 Minuten kräftig durch. Statt Steinpilzpulver kannst Du natürlich auch andere geschmacksverleihende Pulver verwenden.
4. Lasse sie Masse dann abgedeckt (mit einem Teigtuch) für ca. eine Stunde an einem warmen Ort gehen. Nun kannst Du den kompletten Teig in acht ca. 100 g schwere Teigstücke unterteilen und die einzelnen Teige jeweils ausrollen.

Wenn es beim Ausrollen nach aussen geht, empfehlen wir den Druck etwas zu verringern, sodass die Dinnete Ihren typischen dicken Rand erhält.

5. Wasche zuerst den Bärlauch gründlich ab und hacke ihn grob in Stücke. Auch den Raclette oder ähnlich würzige Käsesorten kannst Du in kleine Würfel schneiden. Vermische die beiden vorbereiteten Zutaten nun mit der Crème fraîche in einer Schüssel. Würze das Ganze noch nach Belieben mit Salz und Pfeffer.

6. Verteile den Belag nun gleichmässig auf die ausgerollten Teiglinge, es sollte für ca. acht Stück reichen. Nun kannst Du den Rand einmal umklappen, damit der Belag nicht von der Dinnete rutscht.

Schiebe die Dinnete jetzt für ca. 15-20 Minuten in den Ofen, bis sie knusprig sind. Nach einer kleinen Abkühlzeit sind sie fertig und verzehrbereit. Guten Appetit!



Menge: 4 Personen  
Schwierigkeitsgrad: Leicht  
Haltbarkeit: 1 Tage