



Dinnete - süß

Zutaten für 8 Dinnete

1000 g Weizenmehl Type 550
oder Type 812

25 g Salz

20 g Hefe

700 ml Wasser

Belag:

6 mittelgroße, säuerliche
Äpfel

200 g Sauerrahm

100 ml Sahne

1 Ei

Etwas Zimt und Zucker
Mandelblättchen

Zubereitung:

Für den Teig die Zutaten in der Teigknetmaschine 8-10 Minuten zu einem glatten, weichen Teig verkneten. Diesen abgedeckt etwa 1 Stunde ruhen lassen. Danach mit nassen Händen 8-10 Portionen ausbrechen (etwa Größe einer Dampfnudel) und auf einem bemehlten Brett oder einer Gärbox abgedeckt 1 Stunde ruhen lassen.

Für den Belag die Äpfel schälen und fein raspeln. Den Sauerrahm mit der Sahne, Ei, Zimt und Zucker zu einer cremigen Masse aufrühren.

Die Teigportionen mit bemehlten Händen in Form einer Pizza ausziehen und auf einen mit Mehl bestäubten Backschieber legen. Alternativ kann der Teig auch mit dem Wellholz ausgewellt werden.

Anschließend die geraspelten Äpfel auf die Teigfladen streichen, 2-4 EL des Rahmgußes darauf verteilen und mit Mandelblättchen bestreuen.



Im Holzbackofen:
Bei 300° C einschießen.
Backzeit 10 Minuten.



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 300° C,
Unterhitze 235° C
Backzeit 10 Minuten.



Im Haushaltsbackofen:
Bei 250° C einschießen.
Backzeit 18-20 Minuten.