

## DINETE - FLADENBROT ( DITTMANN )

Autor: Gast, 26.03.2019

### Zubereitung:

Für den Belag:

Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver, Zwiebeln, Zwiebellauch ( in Ringe schneiden ) und zur Sauerrahmmasse geben. Den Belag auf den Teigfladen streichen (kleinen Rand frei lassen). Nach Wunsch mit Kümmel oder geriebenem Käse bestreuen. Backtemperatur 250 ° C ca. 15 Minuten backen. Die Dinnete möglichst heiß und kurz backen, dann bleibt sie schön saftig. Die Dinnete ist eigentlich ein oberschwäbisches Fladenbrot (Flammkuchen). Wenn die Bäuerinnen am Backtag noch Teig übrig hatten, wurde dieser zum Fladen geformt und je nachdem, was daheim noch an Zutaten vorhanden waren belegt. So wurden die Fladen manchmal auch nur angefeuchtet, mit körnigem Salz und Kümmel bestreut, gebacken und danach noch heiß mit flüssiger Butter bestrichen. (der Butter kann etwas zerdrückter Knoblauch beigefügt werden)

### Zutaten für 2 Personen:

220 g	
170 ml	Wasser 170-200ml
20 g	Margarine
200 g	Schmand od. Sauerrahm ( für den Belag:)
1	Ei gut verrühren u. nach belieb.mit