



Auftrag:Kochen Rezept

Badische Pizza (Dinnele)

Zutaten für ein Backofenblech.

Für den Teig:

8 dl Mehl
3 dl Milch
2 EL Olivenöl
7 g
Trockenhefe
½ TL Zucker
2 g Salz

Für den Belag:

200 g Bacon oder Schinken
200 g Schmand
2 Zwiebeln
100 g geriebener Käse
Schnittlauch
Salz
schwarzer Pfeffer



Zubereitung:

- 1** Das Mehl mit der Trockenhefe mischen.
- 2** Salz, Zucker, Öl und warme Milch dazugeben. Alles gut durchkneten.
- 3** Den Teig ca. 20 Minuten gehen lassen.
- 4** Kleine Teile des Teiges zu Kugeln formen und sehr dünn ausrollen.
- 5** Nochmal 10 Minuten gehen lassen.
- 6** Das Bacon (oder den Schinken) und die Zwiebeln in Würfel schneiden.
Den Schnittlauch fein hacken.
Alles zusammenmischen und mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen.
- 7** Die Teigfladen mit Schmand bestreichen.
- 8** Jetzt Bacon, Zwiebeln, Schnittlauch und den geriebenen Käse auf den Teigfladen verteilen.
- 9** Das Ganze bei 200 Grad ca. 5 Minuten im Ofen backen.

Guten Appetit!