

Dinnete

Der Klassiker aus der schwäbische Küche
Für 4 Portionen

- Beitragsautor Von [elytstyle](#)

Teig

500g Mehl

12g Salz

30g Lievito Madre

300ml Wasser

Belag

150g Schmand

2 Große Pellkartoffeln

2 Frühlingszwiebeln

Salz und Pfeffer

Prise Muskat

100g geriebener Bergkäse

Zubereitung Teig

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und abgedeckt etwas ein Stunde im Warmen ruhen lassen.

Danach in 4 Stücke teilen, belegen und backen.

Zubereitung Belag

Kartoffeln in Würfel oder Scheiben schneiden,

Frühlingszwiebeln inklusive Grün in dünne Scheiben schneiden,

mit dem Schmand, dem Käse und den Gewürzen vermischen.

Das Backen

Den Ofen auf 220° C vorheizen.

Den Teig in eine längliche Form dünn ausrollen oder ziehen, auf ein Backpapier legen, und dünn mit der Schmand Kartoffel Masse einstreichen. Nun für 15 bis 18 Minuten goldbraun backen und die Temperatur im gegebenen Fall etwas anpassen.

Guten Appetit

Einfache Lievito Rezepte von Elytstyle