Hier ein Rezept für die Dinnete, die uns in der „Garbe“ so gut schmeckte:

250 g Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken

10 g frische Hefe mit ½ Teelöffel Zucker und 30 ml lauwarmen Wasser anrühren, in die Mulde geben, mit etwas Mehl verrühren

Mit 100 ml zimmerwarmer Buttermilch, 2 Esslöffeln Olivenöl und 1 Teelöffel Salz zu einem festen Teig verkneten

Zugedeckt etwa 3 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen

Backofen **mit Blech** auf der untersten Schiene auf höchste Stufe vorheizen

Den aufgegangenen Teig in 4 Stücke teilen, auf einer leicht bemehlten Backfolie so dünn wie möglich ausrollen (wirklich **sehr** dünn!), mit Folie bedecken

200 g Schmand mit etwas Olivenöl, geriebenem Grana Padano und wenn gewünscht mit etwas Tomatenmark verrühren, auf den Teig streichen, belegen siehe Vorschläge

Die Dinnete mit der Backfolie auf das heiße Blech im Ofen gleiten lassen,

5 – 10 Minuten bei Höchststufe backen (nicht aus den Augen lassen!).

Vorschläge für den Belag:

1. Feingeschnittene Frühlingszwiebeln, getrocknete Tomaten in kleinen Würfeln, gehackter Schafskäse
2. Mozzarella und halbierte Kirschtomaten
3. In Apfelsaft gedünstetes Sauerkraut (nicht zu weich!), halbierte Trauben, halbierte Walnüsse
4. Zerbröckelter Ziegenkäse, feingeschnittene rote Zwiebeln, Cranberries (geht auch mit Johannisbeeren)
5. usw.