

# Hohenloher Blooz



1. Hefe, Wasser und Zucker in den Mixtopf geben und 3 Minuten / 37°C / Stufe 3 erhitzen. Mehl und Salz dazugeben. 3 Minute /Teigknetstufe verkneten.
2. Den Teig umfüllen und 60 Minuten im Mixtopf gehen lassen.
3. Den Backofen auf 230°C Ober- und Unterhitze vorheizen.  
Den Teig auf dem großen runden Stein ausrollen.
4. Den Knoblauch fein hacken und mit Creme fraîche, Schmand, Ei und Mehl verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Den Belag auf dem Teig verstreichen. Die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und mit dem Schinkenspeck auf dem Belag verteilen.
6. Den Blooz auf dem Rost unterste Schiene 20-25 Minuten backen.

## *Zutaten:*

### **Für den Teig**

125 g Dinkelmehl Type 1050  
125 g Weizenmehl Type 550  
10 g Hefe  
1/2 TL Zucker  
1 TL Salz  
125 g Wasser

### **Für den Belag**

1 Knoblauchzehe  
200 g Schmand  
200 g Creme fraîche  
1 Ei  
1 EL Mehl  
2 Frühlingszwiebeln  
60 g Schinkenspeck  
Salz, Pfeffer

## *Benötigtes Material*

White Lady oder großer Pizzazauberer

## *Zubereitungszeit*

20 Minuten Vorbereitung  
1 Stunde Gehzeit  
20 Minuten Backzeit