

# Hohenloher Blooz

Was in Schwaben oft Rahmfleck und in Baden Flammkuchen heißt, ist in Hohenlohe der Blooz. Der ausgerollte Brotteig konnte als früheres Armeleuteessen mit allem belegt werden, was Hof und Garten hergaben. In der klassischen Rezeptur trifft kräftiger Speck auf cremigen Heumilch-Käse.

**E**s braucht nur wenige Zutaten um diese Spezialität aus Baden-Württemberg zu backen, die mal Blooz aber auch Blootz geschrieben wird. Möglich sind vegetarische Variationen und süße Blooze mit Birnen, Äpfeln oder Zwetschgen. Je nach Saison lassen sich die Fladen im Frühjahr mit Bärlauch und zur Herbstzeit mit Pilzen verfeinern.

Besonders lecker zu jungem Wein schmecken die Teigfladen mit Speck vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein und dem Bühlertaler Dorfkäse. Hierbei handelt es sich um einen cremigen Schnittkäse aus regionaler Heumilch, ähnlich dem Schweizer Raclette, der je nach Reifegrad mildwürzig bis kräftig-aromatisch schmeckt.

## Es gilt das Reinheitsgebot

Als regionale Spezialität reift der Käse mindestens drei Monate in Ziegelgewölbekellern der Dorfkäserei Geifertshofen. Hier wird er dem Reifegrad entsprechend regelmäßig mit Salzwasser gepflegt.

Benannt ist der Käse nach dem idyllischen Bühlertal in Hohenlohe, an dessen Rand das Dorf Geifertshofen liegt und das der ganzen Region seinen Namen gibt.

Die Dorfkäserei bezieht ihre Heumilch von dreizehn familiengeführten Höfen in Hohenlohe und fertigt die Käse nach dem eigenen Reinheitsgebot aus Heumilch, Kulturen, Siedesalz und Lab.

## Zutaten für vier Personen

### Für den Teig:

- 1 Würfel Hefe (42 g)
- 1 kg Dinkelmehl
- 30 g Salz
- 600 ml Wasser

### Für den Belag:

- 400 g Sauerrahm
- 150 g Bühlertaler Dorfkäse, gerieben
- 1 Ei
- 2 TL Salz
- Pfeffer, Muskatnuss
- 3 große Zwiebeln
- 50 g Butter
- 200 g Speck vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein

### Zubereitung

Für den Teig Hefe zerbröseln, mit etwas warmem Wasser verrühren und fünf Minuten gehen lassen. Mit dem Mehl, Salz und Wasser verkneten und eine Stunde gehen lassen.

Danach mit nassen Händen vier Portionen abteilen und nochmals fünf Minuten ruhen lassen.

Für den Belag Sauerrahm, Käse, Ei, Salz und Gewürze zu einem glatten Teig verarbeiten. Zwiebeln in zwei Millimeter dicke Ringe schneiden, kurz in Butter dämpfen und zum Belag geben.

Die Teigportionen mit bemehlten Händen in eine runde Form dünn ausziehen und auf ein Backblech mit Backpapier legen.

Zum Schluss die Teigfladen mit dem Belag bestreichen und die Speckwürfel darüber verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 250 Grad Celsius etwa fünfzehn Minuten backen.

[www.dorfkaeserei.de](http://www.dorfkaeserei.de)



Der Hohenloher Blooz muss heiß, goldgelb und knusprig sein. Frisch aus dem Holzofen schmeckt er am besten.

Dorfkäserei Geifertshofen