

Zwiebelzungen

Teig:

175 g Wasser
 $\frac{1}{2}$ Würfel Hefe
350 g Weizenmehl 550
40 g Olivenöl
 $\frac{1}{2}$ TL Salz

Belag:

150 g Creme fraiche
Salz & Pfeffer
3 Zwiebeln
 $\frac{1}{2}$ -1 TL Kümmel, gemahlen
75 g Schinkenwürfel
100 g Emmentaler



Martina Ruck
selbständige Direktorin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Hefe im lauwarmen Wasser auflösen.
(im TM: **2 min./37 Grad/Stufe 1**)

Restliche Teigzutaten einkneten.
(im TM: **3 min. Teigknetstufe**).

Den Teig in die 2 Liter Nixe füllen und abgedeckt **ca. 45 min.** gehen lassen, bis der Teig die Nixe komplett ausfüllt.

In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen, halbieren und mit dem kleinen Küchenhobel auf Stufe 1 in die 1 Liter Nixe hobeln. Käse mit der groben Microplane reiben.

Anschließend den Teig auf der Teigunterlage mit dem Nylonmesser in 8 gleich große Stücke schneiden. Jedes Stück zu einem länglichen Fladen mit der kleinen Rolle des Teigrollers ausrollen, so dass ein kleiner Rand außen herum entsteht.

Alle Fladen auf dem gefetteten Zauberstein verteilen, mit Creme fraiche bestreichen, etwas Salz & Pfeffer drüber streuen. Zwiebeln darauf verteilen, mit je einer Prise gemahlenen Kümmel bestreuen. Speckwürfel auf die Zwiebeln verteilen und mit geriebenem Käse bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei **220 Grad Ober-/Unterhitze** auf unterster Schiene **ca. 20-25 min.** backen. Auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.