

Zwiebelkuchen mit Brotteig

16 Stücke

Ofen: 200°C Ober-Unterhitze vorgeheizt

Backzeit: ca 55 Minuten

Zutaten:

250g Wasser
10g Hefe
150g Roggenmehl 1050
200g Dinkelmehl
2 TL Sauerteigpulver
1 TL Salz

1,5kg Zwiebeln
200ml Gemüsebrühe (2TL Pulver)
Salz, Pfeffer

300g Schmand
4 Eier
1 El Kümmel
125g Speckwürfel




www.ofenvogel.de

Zubereitung:

- Hefe in lauwarmen Wasser auflösen
 - TM: 37°C, 3 Minuten, Stufe 2
- Aus den restlichen Zutaten einen Brotteig herstellen
 - TM: 3 Minuten Knetstufe
- Teig mindestens 30 Minuten gehen lassen
- Zwiebeln schälen und würfeln
 - TM: 500g weise je 5 Sekunden Stufe 5
- Zwiebeln in etwas Öl in einer Pfanne kurz anbraten
- Mit Gemüsebrühe ablöschen und so lange dünsten, bis die Flüssigkeit verkocht ist
- Mit Salz und Pfeffer würzen
- Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen
- Schmand, Eier, Kümmel, Speck verrühren und unter die Zwiebeln mischen
- Teig auf dem gefetteten James ausrollen, mit der Masse bestreichen und backen