

Zwiebelkuchen mit Bierhefeteig

Zutaten

Zubereiten: ca. 40 Minuten
Aufgehen lassen: ca. 1 Stunde
Backen: ca. 15 Minuten

Für 4 Personen

Backpapier für die Bleche

Teig:

300 g Mehl (halb Urdinkelmehl, halb Weissmehl)
 $\frac{3}{4}$ TL Salz
15 g Hefe, zerbröckelt
1 dl Wasser
1 dl Schwarzbier, z.B. Schaffhauser Falken-Bier (aus Emmer)
1 EL Butter, flüssig, ausgekühlt

Belag:

400 g Zwiebeln, in Ringen
200 g Doppelrahm
1 Knoblauchzehe, gepresst
200 g magere Bratspeckscheiben
150 g Halbhartkäse, z.B. Flamme Bratkäse vom Randenhof Schaffhausen, in Stäbchen
wenig Salz, Pfeffer
2 EL Schnittlauch, gehackt



Zubereitung

1. Teig: Beide Mehlsorten und Salz mischen, eine Mulde formen. Hefe in wenig Wasser auflösen, mit restlichem Wasser sowie Bier und Butter in die Mulde geben. Zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen.
2. Belag: Zwiebeln im Dampf 7-8 Minuten garen. Rahm und Knoblauch verrühren.
3. Teig vierteln. Auf wenig Mehl zu 4 Ovalen auswallen. Auf die vorbereiteten Bleche legen. Mit Doppelrahm bestreichen. Zwiebeln, Speck und Käse darauf verteilen, würzen.
4. Auf der untersten und der 4. Rille des auf 210°C vorgeheizten Ofens (Heissluft/Umluft mit Unterhitze) 12-17 Minuten backen. Nach der Hälfte der Backzeit Bleche wechseln. Mit Schnittlauch bestreuen.