

Zwiebelkuchen mit Dinkel-Hefeteigboden

Die Menge ergibt 2 Bleche Zwiebelkuchen.



Zutaten:	Zubereitung:
Teig: 500 g Dinkelmehl	in eine Schüssel sieben
1 Pck Trockenhefe oder 1 Würfel frische Hefe	in die Mitte bröckeln
1 Eßl Zucker	darüber streuen.
60 ml Olivenöl	
300 ml lauwarmes Wasser	
1 gute Prise Salz	an den Rand streuen. Den Vorteig gehen lassen. Den Teig 8 Minuten zu einem glatten glänzenden Teig verkneten. Zugedeckt auf das Doppelte gehen lassen.
Belag: 8 mittelgroße Zwiebeln	schälen und in feine Ringe hobeln
300 g Bauchspeck	fein würfeln
150 g Emmentaler	reiben

Weißer Schmier:	
125 g Frischkäse	
125 g Quark	
50 ml Sahne (oder Kondensmilch)	
Salz, Pfeffer	Den Hefeteig in 2 Portionen teilen und mit feuchten Händen auf 2 Blechen dünn verteilen. Zugedeckt nochmals gehen lassen. Jeweils mit der weißen Schmiere dünn bestreichen. Mit den Zwiebelringen, dem Speck und dem Emmentaler belegen.

Temperatur:	200 Grad Umluft vorgeheizt
Backzeit:	20 Minuten backen

Tipp: Streuen sie frisch gemahlene Pfeffer über den fertigen Zwiebelkuchen und garnieren sie mit Schnittlauchröllchen.