

Zwiebelkuchen mit Tomaten

Zutaten Boden:

350 g Mehl
40 g Hefe
280 ml Wasser (lauwarm)
2 TL Zucker
½ TL Salz
2 EL Olivenöl

Zutaten Belag:

500 g Zwiebeln
500 g Tomaten
150 g gekochter Schinken
4 Knoblauchzehen
80 g geriebener Käse
Salz, Pfeffer, Oregano, Öl

Zubereitung:

- Kleingewürfelte Hefe mit dem Zucker, etwas Mehl und Wasser zu einem Vorteig verrühren.
- Den Teig 10 Minuten zugedeckt ruhen lassen.
- Restliches Mehl, Wasser, Öl und Salz hinzufügen.
- Alles verrühren bis sich der Teig vom Schüsselrand löst.
- Teig eine halbe Stunde zugedeckt gehen lassen.
- Zwiebeln und Knoblauch klein hacken.
- Beides in Öl glasig dünsten.
- Schinken und Tomaten klein schneiden.
- Tomaten etwas abtropfen lassen.
- Kleingeschnittenes unter die Zwiebeln mischen.
- Mischung "Oreganosieren", Salzen und Pfeffern.
- Den Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen.
- Zwiebelmischung auf dem Teig verteilen.
- Käse überstreuen.
- Bei 230° C etwa 12 - 15 Minuten backen.

Alternativ:

1½ Päckchen Trockenhefe statt Frischhefe

- Mehl, Zucker, Hefe, Salz vermischen.
- Mit dem Wasser und Öl verrühren, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst.
- Teig eine halbe Stunde zugedeckt gehen lassen.
- Weiter wie oben.