

Salzkuchen

typisch schwäbischer

Zutaten (für 30 cm Ø Form)

Für den Teig

200 g Mehl,
50 ml Wasser,
1/4 Würfel Hefe,
eine Prise Salz,
20 g Butter oder Margarine,

Für den Belag :

100 g Schmand,
100 g Sauerrahm,
1 Ei,
50 g geräucherter Speck,
1 TL grob gemahlener Kümmel,
1 Zwiebel,
1 EL Schnittlauchröllchen,

Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Hefe im lauwarmen Wasser verrühren. 1 EL Mehl zugeben und ca. 10 Min. bei 40° C gehen lassen.

Mit der Küchenmaschine unter das Mehl kneten, weiche Butter und eine Prise Salz zufügen und zu einem festen Teig kneten. Nach Bedarf noch etwas lauwarmes Wasser zufügen.

Nun an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

Danach nochmals durchkneten und wieder ca. 30 Min. gehen lassen.

Den Schmand mit dem Ei und dem Sauerrahm verrühren, mit Salz, Pfeffer u. gemahlenem Kümmel würzen. Dann die Schnittlauchröllchen noch unterrühren. Speck fein würfeln und die Zwiebel schälen und in feine Ringe hobeln.

Wenn der Teig das zweite Mal gegangen ist, kreisrund ausrollen und auf ein auf 40°C vorgewärmtes, rundes Lochblech (Pizzabackform, eingefettet) legen. Auf dem Teig den Belag, den Speck und die Zwiebelringe gleichmäßig verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 280 bis 300 Grad (z. B. Holzbackofen) ca. 10 Minuten backen oder im normalen Backofen bei 250 Grad ca. 15 Minuten backen.

