



Zwiebelkuchen aus dem Holzbackofen

Menge	1 Kuchen Ø 28 cm, à 8 Stücke
Zeit	für deine Arbeit für den Teig zum Backen
	50 Minuten 24 Stunden 40 Minuten

ZUTATEN	für den Kuchenteig
am Vorabend den Poolish herstellen	
85 g Weizen Mehl 550	in eine Schüssel abwiegen und mit
2 g Hefe	
75 g Wasser, 22 °C	von Hand oder mit der Küchenmaschine gleichmäßig vermischen. Den Poolish abdecken und für 12 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.
Am nächsten Vormittag den Kuchenteig herstellen	
160 g Poolish	mit
95 g Weizen Sauerteig	(Der Sauerteig soll reif und triebstark sein. Du kannst auf den Sauerteig aber auch verzichten, wenn du im Moment noch keinen hast; dann gib noch 2 g Hefe in den Teig.)
190 g Weizen Mehl 550	
3 g Gersten Backmalz	
125 g Wasser, 6 °C	vermischen, auf langsamer Stufe für ca. 12 Minuten. Dann für 2 Minuten auf höherer Stufe kneten.
10 g Sonnenblumenöl	hinzufügen und auf hoher Stufe weiter kneten.
7 g Salz	hinzufügen und weitere 2 Minuten kräftig kneten.
590 g	Teigmenge gesamt
	Die Teigtemperatur soll 23-24 °C betragen.
	Den Teig für 2 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen. Nach 30 und 90 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.
Backform auslegen	
	Eine Tarte oder Quiche Form (Ø 28 cm) mit Backtrennspray leicht einsprühen.
	Auf der Arbeitsfläche Weizen Mehl verwenden. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf die bemehlte Arbeitsfläche stürzen. Mit einem Rollholz den Teig behutsam ausrollen. Auch mit den Händen kann der Teig gedehnt und gezogen werden, ohne dabei den Teig zu beschädigen oder die Luft heraus zu drücken. Zwischendurch den Teig immer wieder für einige Minuten entspannen lassen.
	Wenn der Teig die Größe der Form erreicht hat, in die Form legen und bis zum äußeren Rand nochmals dehnen. Dann kannst du den Teig abdecken und für einige Zeit wieder im Kühlschrank reifen lassen.

<p>Währenddessen bereitest du die Zwiebelmasse vor. Schalte auch bereits den Backofen an und heize diesen auf 220 °C vor.</p>	
ZUTATEN	für die Zwiebelmasse
700 g Speisezwiebeln	in Würfel geschnitten zusammen mit
150 g Schinkenspeck	in Würfel geschnitten in
15 g Brat Öl	anbraten, bis die Zwiebeln glasig sind.
300 g Crème Fraîche	mit
3 Stück Vollei	verquirlen und mit
½ TL Salz	
1 TL schwarzem Pfeffer	
½ TL Muskatnuss gemahlen	abschmecken und kräftig verrühren.
<p>Die Form mit dem Teig aus dem Kühlschrank nehmen. Den Teig in der Form noch einmal ausdehnen. Dabei den Teig mit den Fingern am Rand bis auf Höhe der Oberkante hochziehen, sodass die Form bis zum Rand gleichmäßig ausgelegt ist.</p>	
<p>Auf dem Boden ein paar Semmelbrösel streuen, aber nicht die ganze Fläche bedecken.</p>	
<p>Nun die Zwiebel-Speck Mischung gleichmäßig auf dem Boden verteilen.</p>	
<p>Dann behutsam und gleichmäßig die Crème-Fraîche Masse darüber gießen.</p>	
ca. 120 g Bergkäse	nach eigenem Geschmack darüber streuen.
ca. 1 EL Kümmel ganz	darüber streuen.
	
<p>Backen</p>	
<p>Die Backform im unteren $\frac{1}{3}$ auf ein Gitter stellen.</p>	
<p>Backzeit 25 Minuten bei 220 °C ca. 15 Minuten bei 190 °C</p>	
<p>Nach dem Backen lasse den Zwiebelkuchen etwas auskühlen. als Dekoration darüber streuen und servieren.</p>	
Schnittlauch geschnitten	