

## Zwiebelkuchen

mit WESTFALIA Backstabil

<b>Zutaten (Rezept für 5 Bleche 40 x 60 cm)</b>	<b>Menge</b>
Weizenmehl, Type 550	3,000 kg
<b>Westfalia Superback 38</b>	0,400 kg
<b>Westfalia Backstabil Pro</b>	0,180 kg
Vollei	0,300 kg
Wasser	1,200 kg
Hefe	0,110 kg
Salz	0,060 kg
Gesamtteig	5,250 kg

Knetzeit : 2 Min. langsam & 5 Min. schnell  
 Teigtemperatur : ca.24-26 C°

### Rezeptur für den Belag:

<b>Zutaten</b>	<b>Menge</b>
Zwiebeln, geschnitten	6,000 kg
<b>Westfalia Superback 38</b>	0,400 kg
saure Sahne	1,900 kg
Weizenmehl 550	0,200 kg
Vollei	1,150 kg
Salz	0,030 kg
Pfeffer	0,010 kg
Muskat	0,010 kg
Käse, gerieben	0,200 kg
Speck, gewürfelt	0,350 kg
<b>Kümmel, ganz</b>	0,040 kg
Zwiebelmasse	10,290 kg

### Herstellung:

Zwiebeln in Margarine anschwitzen und gut abkühlen lassen.  
 Danach unter die saure Sahne, Eier und das Weizenmehl einrühren,  
 mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und den geriebenen Käse  
 unterziehen.

Den Teig in 5 Stücke a' 1,050 kg einteilen und kurz entspannen lassen. Anschließend  
 ausrollen und auf ein Blech 40 x 60 cm legen. Die abgekühlte Zwiebelmasse (je Blech ca.  
 2050g) darauf verteilen, die Speckwürfel und Kümmel aufstreuen und nach kurzer  
 Garzeit backen.

Ofentemperatur : ca. 210 - 220 °C  
 Backzeit : ca. 45 bis 50 Min.

